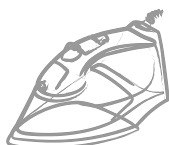
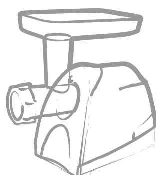
Vitek

VT-1557 SR







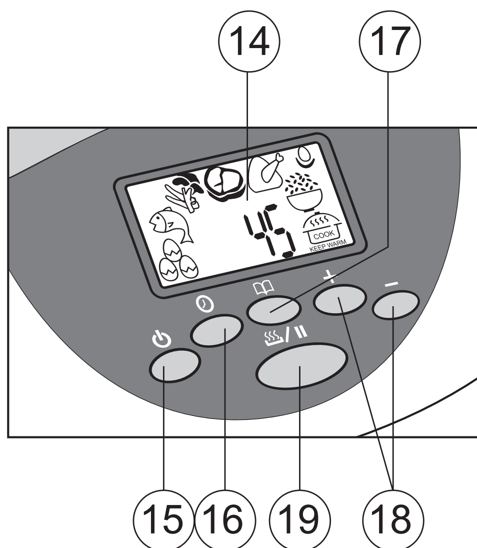


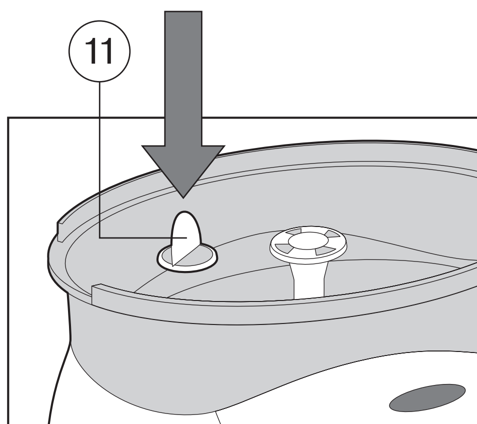


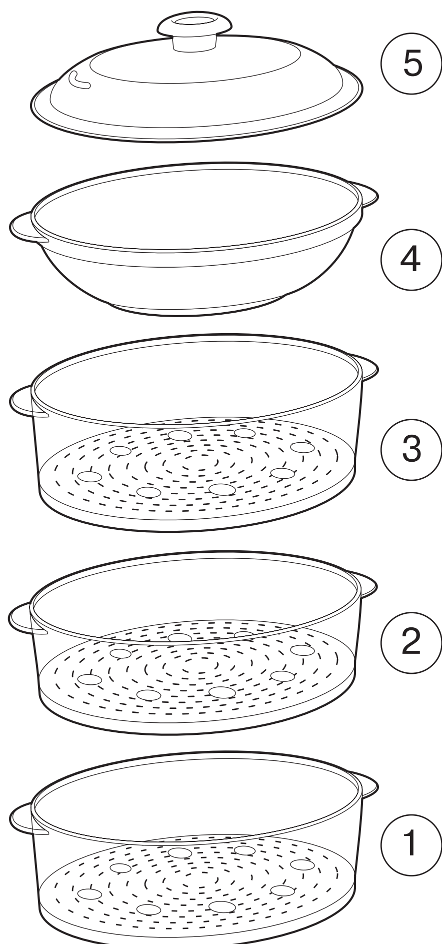


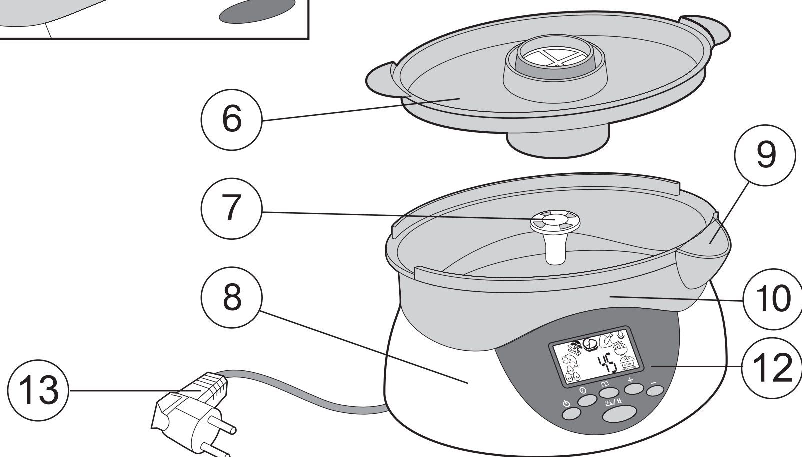
MANUAL INSTRUCTION

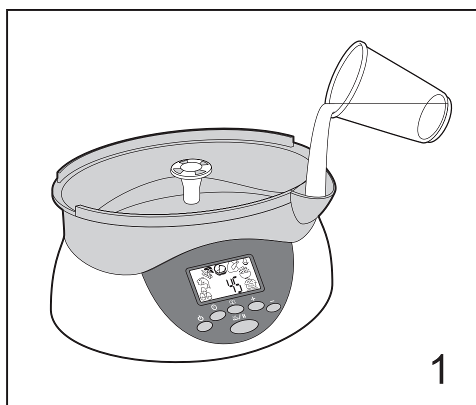
www.vitek-aus.com

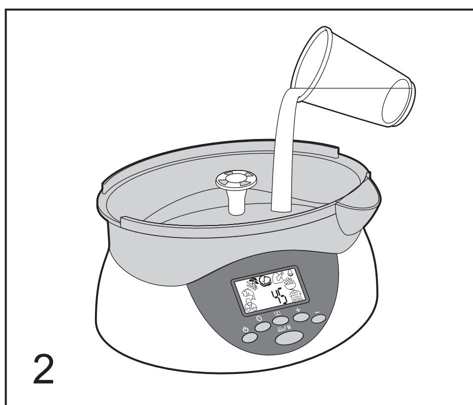

14
17
45
COOK
KEEP WARM
+
–
15
16
19
18

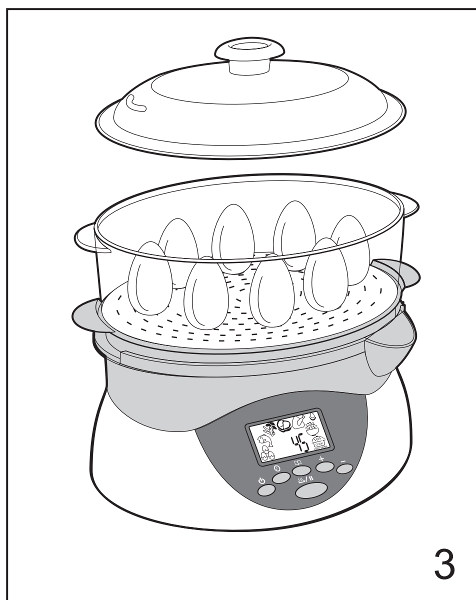

11


5
4
3
2
1


6
9
7
8
10
12
13


1


2


3


4

ELECTRICAL STEAM COOKER

Steamed products keep fragrance and nutritional value to a greater degree. Steam cooker Vitek allows you taking the first step to the health food.

DESCRIPTION

1. Lower steam bowl "1"
2. Middle steam bowl "2"
3. Upper steam bowl "3"
4. Bowl for rice or soup cooking
5. Lid
6. Tray for condensate collection
7. Steam sprayer
8. Body
9. Fill port
10. Water tank
11. Mesh filter
12. Control panel
13. Power cord
14. LCD-display
15. ON/OFF button
16. Timer button
17. Auto cooking mode selection button
18. Cooking time/heating and timer setting button
19. Cooking on/off button

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before using the Steam cooker for the first time.

- Before using the unit make sure that your line voltage and frequency corresponds to the voltage and frequency specified on the unit.
- Do not use the unit outdoors.
- Place the unit on a flat stable surface.
- Do not use the unit near walls or cupboards as the outgoing hot steam can damage them.
- Use only the accessories supplied.
- Before using the unit for the first time, wash thoroughly all the details that will contact products.
- Before switching on the steam cooker, fill the water tank with water otherwise the unit can be damaged.
- Be careful while operating the unit: any liquid or steam condensate is very hot.
- Avoid steam burns especially while removing the Lid.
- Use pot holders when removing the Lid or steam bowls.
- Do not move the unit with hot products inside.
- Do not leave the operating unit unattended. Close supervision is necessary when there are children or disabled persons near the operating unit.
- Do not use the unit in a microwave oven; do not place it on or near a gas or electric burner.
- Always disconnect the unit, if it is not being used, while removing or setting the steam bowls and before cleaning.
- Do not pull by the cord to disconnect the unit, take the power plug and pull it out of the socket.
- Do not let the power cord hang down in places where children can get hold of it.
- Keep the unit out of reach of children.
- Never immerse the unit, the power cord or the power plug into water – you can get electric shock.
- Do not operate the unit with damaged power cord or plug. Apply to the authorized service center for repair.
- The unit is intended for household usage only.

KEEP THIS INSTRCUTION

BEFORE THE FIRST USAGE

- Remove the unit and all the accessories from the packaging.
- Wash the steam bowls (1, 2, 3), the rice/soup bowl (4), the Lid (5) and the tray (6), using soft detergents.
- Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the inside surface of the water tank (10) with a damp cloth.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the unit on a stable level surface.

- Set the steam sprayer (7).
- Set the mesh filter (11) in the special recess in the water tank (10).
- Fill the water tank (10) with cold water up to the MAX mark.
- You can fill the water tank with water in two ways: - through the fill port (9) (Pic. 1) or directly in the water tank (Pic. 2).
- If while cooking you will find that there is not enough water you can add water through the fill port, (9), without removing the steam bowls (Pic. 1).

Use filtered water; it has lower hardness, and it will allow reducing scaling on the heating element. Do not exceed the MAX mark while filling the water tank with water.

Warning

- Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, sauces or other liquids to the water tank. It may lead to damages of the unit.
- Change water for every usage of the unit.
- Place the tray for the condensate collection (6) on the water tank (10) and make sure that it is set properly.
- Set one or more steam bowls (1-2-3) on the tray.
- Close the steam bowl with the Lid (5).
- Insert the plug into the socket, a sound signal will be heard and the LCD-display will light up; the Steam cooker is ready to operate within 45 minutes.

Note:
if no actions are performed during 1 minute two sound signals will be heard and the Steam cooker will switch off.

- Switch on the Steam cooker by pressing the (15) button, the LCD-display (14) will light up and you will hear a sound signal.
- Use the auto cooking mode selection button (17) to select one of the operating modes: cooking eggs, fish, vegetables, meat, chicken, rice, heating mode, and one of the two programmed cooking modes “P1” and “P2”. The corresponding indication of the product, cooking time and heating time will light up on the LCD-display (17).
- After selecting one of the auto cooking modes you can change the preset cooking time, using the (18) buttons.
- Press the (19) button to start cooking/heating products, the (COOK) or (KEEP WARM) symbol will be flashing on the LCD-display.
- After the cooking time is finished, two sound signals will be heard and the Steam cooker will switch to the heating mode, heating time is 20 minutes (the (KEEP WARM) symbol will be flashing on the LCD-display.
- After heating is finished you will hear 5 sound signals, and the Steam cooker will switch to the heating mode, in a minute two sound signals will be heard and the Steam cooker will switch off.

Note:
in the heating mode you can change heating time using the (18) buttons.

- To stop cooking or heating, press the (19) button, the (COOK) or (KEEP WARM) symbols will be on constantly.
- Press the (15) button to switch off the unit, or wait till it switches off automatically

WARMING-UP PRODUCTS

- Use the (17) button to select the heating mode, the (KEEP WARM) symbol, use the (18) buttons to set the necessary heating time from 1 to 99 minutes, press the (19) button to switch on the unit.
- After heating is finished you will hear 5 sound signals, in a minute two sound signals will be heard and the Steam cooker will switch off.

Programming of cooking modes

You can program cooking modes yourself.

- Insert the plug into the socket
- Switch on the Steam cooker, by pressing the (15) button, the LCD-display (14) will light up and you will hear a sound signal.
- Press and hold the (17) button for 3 seconds, the "P1:00" symbols will start flashing on the LCD-display. Set the desired cooking time, using the (18) buttons and press the (19) button to store the entered value.
- To set the cooking time for the second mode press the (17) button till the "P2:00" symbols appears on the LCD-display. Set the desired cooking time, using the (18) buttons and press the (19) button to store the entered value.

Timer setting

You can set delay time for the Steam cooker to switch on.

- Press the (16) button. The ( ) and the "00:00" symbols will appear on the LCD-display.
- Use the (18) buttons to set the delay time for the Steam cooker to switch on. Minimal delay time is 5 minutes, maximal 23 hours 55 minutes, setting step is 5 minutes. Press the (19) button to confirm the preset time.
- Use the (15) button to select the desired operating mode and then press the (19.) button again.
- The timer symbol, operating mode symbol and time symbol (time in which the cooking process will start) will appear on the LCD-display.
- After cooking is finished you will hear a sound signal and the Steam cooker will switch to the 20 minute-heating mode automatically. (The (KEEP WARM) symbol will be flashing on the LCD-display).
- After heating is finished you will hear 5 sound signals, in a minute two sound signals will be heard and the Steam cooker will switch off.
- In the standby mode, you can switch off the timer by pressing the (16) button.

Automatic switch off

If you have not used the Steam cooker for a minute it will switch off automatically. Before switching off you will hear two sound signals. You can stop cooking process during operation, by pressing the (19) button, and pressing the (15) button will switch off the Steam cooker.

No water indication

If water level in the water tank (10) is lower than the MIN mark, you will hear a sound signal and the ( ) symbol will be flashing on the LCD-display.

Fill the water tank (10) with cold water to the MAX mark.

You can fill the water tank with water in two ways: - through the fill port (9) (Pic. 1) or directly in the water tank (Pic. 2).

ATTENTION!

- During operation do not touch the Lid or the steam bowls – they are very hot.
- To avoid getting burns use pot holders when removing the Lid and the steam bowls. Slowly raise the Lid up to release steam, hold the Lid over the steam bowl to drain water.
- If you want to check on the cooking progress, use a utensil with a long handle.
- Remember that water inside the water tank can be hot when all the other components are cooled down.
- Do not use the Steam cooker without the tray, the steam bowls or the Lid.

TIPS

- Cook meat, fish and seafood till it is cooked completely.
- Always use only defrost products, excluding vegetables, fish and seafood.
- If you use several steam bowls at a time, put meat, chicken or fish in the lower bowl

so that the liquid does not drain on the other products in the other steam bowls.
- Add fresh or dried herbs on the tray (6), to add more flavors to the products. Choose herbs to your taste: thyme, cilantro, basil, dill, curry and tarragon, garlic, caraway, horseradish – are just a few known herbs. You can combine herbs to add new flavor to products. When using fresh herbs you should cut them and increase the total amount twice or thrice (compared with dries herbs).

COOKING EGGS (Pic. 3)
- Fill the water tank (10) with water.
- Place the tray (6).
- Place the steam bowl (1, 2 or 3) on the tray (6).
- Place eggs in the recess on the bottom of the steam bowl (1, 2 or 3) and Lid it (5).
- Insert the plug into the socket
- Switch on the Steam cooker by pressing the (15) button, the LCD-display (14) will light up and sound signal will be heard.
- Use the (17) button to select egg cooking mode. Use the (18) buttons to set cooking time.
- Press the (19) button to start cooking

COOKING RICE (Pic. 4)
- Fill the water tank (10) with water.
- Place the tray (6).
- Place the steam bowl (1, 2 or 3) on the tray (6).
- Place the Bowl for rice/soup cooking (4) on the steam bowl.
- Place one cup of rice and 1 1/2 cup of water in the bowl (4). Maximum 250 g of rice.
- Close the bowl (4) with the Lid (5).
- Insert the plug into the socket
- Switch on the Steam cooker by pressing the (15) button, the LCD-display (14) will light up and you will hear a sound signal.
- Use the (17) button to select the desired cooking mode. Use the (18) buttons to set cooking time.
- Press the (19) button to start cooking.

REFILL WATER DURING COOKING

For recipes with long cooking time:
- Check water level while cooking.
- If necessary add water through the fill port (9), without removing the steam bowls.

USEFUL HINTS AND RECOMMENDATIONS
- Food cooking time indicated in the tables is considered only for reference purposes it may differ due to size of the pieces, amount of products and personal taste. As far as you manage the Steam cooker you can select the desired products cooking time.
- One layer of products is cooked quicker than several layers. That is why it is necessary to increase the cooking time according to the amount of products.
- In order to achieve the best result, make sure that the pieces of products are of equal size; place the thicker pieces closer to the edges of steam bowl.
- Do not fill the steam bowl completely – keep space for steam.
- When cooking a large amount of products it is necessary to stir them periodically. Be especially careful and use the pot holders to protect hands from steam and kitchen utensils with long handles.
- Do not add salt or spices directly to the products when cooking.
- Liquid accumulating in tray (6) is excellently suitable for soup cooking or can be used as bouillon. But be careful – it is very hot.
- Use only completely defrosted products.

When using three steam bowls simultaneously:
- Always put the largest pieces of products in the lower bowl.
- Condensate forming on the upper bowl will drain to the lower bowl that's why make sure that the flavors of products to be cooked are compatible.

- When cooking meat, chicken and vegetables always put meat in the lower bowl to avoid the red meat juice getting into other products.
- Cooking time of products in the upper bowl is usually longer by 5 minutes.
- When cooking products with different cooking time, put the products that are cooked longer to the lower bowl. When the products in upper bowl are cooked, you can remove it and close the lower bowl with Lid and continue cooking products in this bowl.

CLEANING

- Before cleaning turn off the Steam cooker, disconnect it from the mains and wait until it cools down completely.
- It is prohibited to immerse power cord, power plug and Steam cooker into water.
- Do not use abrasive cleaning agents when cleaning steam bowls, tray, upper Lid and body of the Steam cooker.
- It is recommended to wash the steam bowls, bowl for rice cooking, drain tray and Lid in warm water with dishwashing agents. Dishwasher may be used if “soft” mode for dishwashing is selected.
- Remove and wash the mesh filter (11).
- Wipe the body with a damp cloth.
- Wash steam bowls regularly.

REMOVING SCALING

After 2-3 months of using the unit, scale may be formed on the heating coil of the Steam cooker. It is a natural process; it depends on the hardness of water used. It is necessary to remove scale regularly for normal operation of the Steam cooker.

- Fill the water tank with vinegar till the MAX mark. **IMPORTANT:** Do not use the scale removers.
- Set the tray (6), one steam bowl (1, 2 or 3), close it with the Lid (5) and switch on the Steam cooker for 20-25 minutes.

ATTENTION! If vinegar pours out over the edges of the tank then turn off the Steam cooker and with care pour some liquid out.

- Upon completing the timer operation turn off the Steam cooker, wait until it cools down completely before removing vinegar.
- Rinse the tank with cold water, fill it with water again, set the tray (6), one steam bowl (1, 2 or 3), close it with the Lid (5) and switch on the Steam cooker for 5 minutes.
- Turn off the Steam cooker, wait until it cools down completely, pour out water, dry the tray, steam bowl, Lid and keep stored until the next usage.

FOOD COOKING TIME AND RECIPES

- Time of cooking depends on the size of products, free space in the bowl, freshness and personal taste.
- Time of cooking is indicated with the view to the lower bowl, products in the upper bowl are cooked longer approximately by 5 minutes.
- Depending on small or large amount of products, increase or decrease the time of products cooking accordingly.

VEGETABLES

- Cut off the thick stalks of broccoli cabbage or thick stalks of cauliflower.
- Cook green leaf vegetables for the shortest time possible – they lose color quickly.
- Add salt and spices after cooking.
- Frozen vegetables are not required to defrost before cooking in the Steam cooker.

Vegetables	Type	Weight/ Volume, pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Artichokes	Fresh	3 medium	garlic estragon dill	45-50	Cut stalks

Asparagus	Fresh Frozen	400 g 400 g	citriodora bay leaf thyme	13-15 16-18	Keep space for steam
Broccoli	Fresh Frozen	400 g 400 g	garlic paprika estragon	16-18 15-18	
Carrot (cut)	Fresh	400 g	anise mint dill	20-22	Stir when cooking
Cauliflower	Fresh Frozen	400 g 400 g	rosemary sweet basil estragon	16-18 18-20	Stir when cooking
Spinach	Fresh Frozen	250 g 250 g	thyme garlic	8-10 18-20	Stir when cooking
Beans	Fresh	400 g	caraway dill	18-20	Stir when cooking
Peas	Fresh Frozen (podded)	400 g 400 g	Sweet basil marjoram mint	10-12 15-18	Stir when cooking
Potatoes	Fresh	400 g	dill	20-22	

MEAT AND CHICKEN

- Steam cooking of products has lots of advantages because when cooking fat is rendered from products and drained to the tray. But before products cooking it is desirable to remove excess fat. Meat for grill is perfectly suitable for steam cooking.
- Marinade or fill meat or chicken with sauce before cooking.
- Check products for preparedness using a skewer.
- Use fresh or dry herbs when cooking products to season them.

Products	Type	Weight/ Volume, pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Chicken	fillet, legs	250g (4 pcs.) 450g	carry rosemary thyme	12-15 30-35	Cut excess fat
Pork	Rump steak, fillet, stakes or pieces of fillet	400 g (4 pcs., thickness 2.5 cm)	curry citriodora thyme	5-10	Cut excess fat
Beef	Pieces of fillet, sirloin or rump	250 g	curry paprika thyme	8-10	Cut excess fat

FISH AND SEAFOOD

- Fish is cooked when pieces can easily be removed from the bones.
- Frozen fish and seafood may be cooked without preliminary defrosting it is only necessary to increase time of cooking.
- Use slice of lemon when cooking fish or seafood to season them.

Products	Type	Weight/ Volume, pcs.	Herbs	Cooking time (min)	Recommendations

Shellfish	Fresh	250 g/400 g	sweet marjoram citriodora	8-10	
Shrimps	Fresh	400 g	citriodora garlic	6	Cook before reddening
Mussels	Fresh	400 g	citriodora garlic	8-10	Cook before shell opening
Lobster	Frozen	2 pcs. (400 g each)	horseradish garlic	20-22	Cook before reddening
Fish fillets	Frozen Fresh	250 g 250 g	Mustard sweet marjoram	10-12 6-8	Cook before flaking

RICE

Using the bowl for rice cooking, fill the water tank with water; you can add some other liquid to the rice bowl, for instance bouillon. You can add spices, minced onion, parsley, and almond or chipped mushrooms.

Products	Type	Weight/ Volume, pcs.	Cooking time (minutes)	Recommendations
Rice	White	200 g/300 ml	35-40	Maximum volume of rice 250 g

Delivery set

1. Lid – 1 pc.
2. Steam bowls – 3 pcs.
3. Bowl for rice/soup cooking – 1 pc.
4. Tray for condensate collection – 1 pc.
5. Steam sprayer – 1 pc.
6. Mesh filter – 1pc.
7. Body (with water tank) – 1pc.

SPECIFICATIONS

Power supply: 220 V – 240 V ~ 50 Hz
Power intake: max. 755 – 900 W
Water tank capacity: 1,1 l
Bowl for rice/soup/other products cooking: 1,2 l

Specifications subject to change without prior notice.

MINIMUM SERVICE LIFE - 5 YEARS

GUARANTEE

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Law Voltage Regulation (73/23 EEC)

ELEKTRISCHER DAMPFGARER

Lebensmittel, die mit Dampf zubereitet sind, behalten mehr Aroma- und Nährwerteigenschaften. Der Dampfgarer Vitek macht es Ihnen möglich, einen Schritt näher zur gesunden Ernährung zu machen.

BESCHREIBUNG

1. Untere Schale "1“
2. Mittlere Schale „2“
3. Obere Schale „3"
4. Reis-/Suppenbehälter
5. Deckel
6. Tropfauffangschale
7. Dampfzerstäuber
8. Gehäuse des Dampfgarers
9. Nachfüllöffnung fürs Wasser
10. Wasserbehälter
11. Siebfilter
12. Steuerungsplatte
13. Netzkabel
14. LCD-Bildschirm
15. Ein-/Ausschalttaste
16. Zeiteinstellungstaste
17. Taste zur Wahl der automatischen Betriebsstufe der Zubereitung
18. Tasten zur Einstellung der Zubereitungs-/Aufwärmungszeit und des Timers
19. Taste Start/Abbruch der Zubereitung

SICHERHEITSMAßNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

- Vor der ersten Inbetriebnahme vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät außerhalb der Räumlichkeiten zu benutzen.
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine gerade stabile Oberfläche auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe einer Wand oder eines Anhängeschrankes zu benutzen, da der entstehende Dampf diese beschädigen könnte.
- Benutzen Sie nur Geräteteile, die zum Lieferungsumfang gehören.
- Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Teile sorgfältig, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen werden.
- Vor dem Einschalten des Dampfgarers füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser auf, ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- Seien Sie bei der Nutzung des Geräts vorsichtig. Flüssigkeiten und Kondenswasser sind sehr heiß.
- Schützen Sie sich vor Bränden durch den austretenden Dampf, vor allem beim Abnehmen des Deckels.
- Um den Deckel oder Dampfschalen abzunehmen, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät umzustellen, wenn es mit heißen Nahrungsmitteln gefüllt ist.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Geräts in der Nähe aufhalten.
- Es ist nicht gestattet, die Behälter des Geräts in der Mikrowelle, und auch in den Elektroöfen und Gasherden zu benutzen.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zum Abschalten am Netzkabel zu ziehen, halten Sie es am Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose heraus.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel an den Stellen frei nicht hängt, an denen Kinder daran festhalten können.

- Bewahren Sie das Gerät in einem für Kinder unzugänglichem Ort auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser tauchen zu lassen, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Um das Gerät zu reparieren, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenservicedienst.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF.

VOR DER ERSTNUTZUNG DES GERÄTS

- Vor der ersten Nutzung nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Waschen Sie Dampfschalen (1, 2, 3), den Reis-/Suppenbehälter (4), den Deckel (5) und die Saftauffangschale (6) mit einem weichen Waschmittel.
- Spülen Sie nach und trocknen Sie diese sorgfältig ab.
- Wischen Sie die Innenseite des Wasserbehälters (10) mit einem feuchten Tuch ab.

BETRIEBSANLEITUNG

- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine gerade stabile Oberfläche auf.
- Stellen Sie den Dampfzerstäuber (7) auf.
- Setzen Sie den Siebfilter (11) auf den Wasserbehälter (10) auf.
- Füllen Sie den Wasserbehälter (10) mit kaltem Wasser bis zum maximalen Füllstand MAX auf.
- Es gibt zwei Möglichkeiten der Auffüllung des Wasserbehälters mit Wasser: - über die Nachfüllöffnung (9) (Abb. 1) oder Sie können das Wasser direkt in den Wasserbehälter eingießen (Abb. 2).
- Wenn Sie während der Zubereitung festgestellt haben, dass der Wasserstand zu niedrig ist, können Sie das Wasser durch die Nachfüllöffnung (9) nachfüllen, ohne den Dampfdeckel abzunehmen (Abb. 1).

  Nutzen Sie filtriertes Wasser, es hat eine niedrigere Härte, dadurch wird die Bildung des Kalkes auf dem Heizelement heruntergesetzt. Es ist nicht gestattet, das Gerät mit Wasser über die Grenzlinie MAX zu füllen.

WARNUNG

- Es ist nicht gestattet, Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter, Wein, Saucen und andere Flüssigkeiten ins Gerät zu geben. Es kann zur Beschädigung des Geräts führen.
- Wechseln Sie das Wasser vor jeder Nutzung des Dampfgarers.

- Stellen Sie die Saftauffangschale (6) auf den Wasserbehälter (10) auf, prüfen Sie, ob sie richtig aufgestellt wurde.
- Setzen Sie eine oder mehrere Dampfschalen (1-2-3) auf die Saftauffangschale (6) auf.
- Setzen Sie den Deckel auf die Dampfschale (5) auf.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei ertönt ein Tonsignal und der LCD-Bildschirm schaltet sich ein, der Dampfgarer ist betriebsbereit (ca. 45 Minuten).

Anmerkung:
falls das Gerät im Laufe von 1 Minute nicht betätigt wird, ertönen zwei Tonsignale und der Dampfgarer schaltet sich aus.

- Schalten Sie den Dampfgarer ein, drücken Sie die Taste (15), dabei schaltet sich der LCD-Bildschirm (14) ein, ein Tonsignal ertönt.

- Sie können mit der Taste der automatischen Zubereitung (17) eine der Betriebsstufen aus: Kochen von Eiern, Zubereitung von Fisch, Gemüse, Fleisch, Hähnchen, Reis, Aufwärmung, und auch eine der zwei vorzeitig einprogrammierten Zubereitungsstufen "P1" und "P2". Dabei erscheint auf dem LCD-Bildschirm (17) ein entsprechendes Symbol des Produktes, die Zubereitungszeit und die Aufwärmungstemperatur.
- Nach der Auswahl einer automatischen Zubereitungsstufe, können Sie die eingestellte Zubereitungszeit mit der Taste (18) ändern.
- Drücken Sie die Taste (19), um mit der Zubereitung/Aufwärmung von Lebensmitteln zu beginnen, dabei wird auf dem LCD-Bildschirm das (COOK) oder (KEEP WARM) aufleuchten.
- Nach der Beendigung der eingestellten Zubereitungszeit ertönen zwei Tonsignale und der Dampfgarer schaltet sich in den Warmhaltebetrieb um, die Aufwärmungszeit beträgt ca. 20 Minuten (dabei wird auf dem LCD-Bildschirm das Symbol (KEEP WARM) aufleuchten).
- Nach der Beendigung der Aufwärmung ertönen 5 Tonsignale, der Warmhaltebetrieb schaltet sich aus, in einer Minute ertönen zwei Tonsignale und der Dampfgarer schaltet sich aus.

Anmerkung:
Im Warmhaltebetrieb können Sie die Aufwärmungszeit ändern, nutzen Sie dabei die Tasten (18).

- Um die Zubereitung oder Aufwärmung zu unterbrechen, drücken Sie die Taste (19), dabei wird das Symbol (COOK) oder (KEEP WARM) ständig leuchten.
- Drücken Sie die Taste (15), um den Dampfgarer auszuschalten, oder warten Sie ab, bis er sich automatisch ausschaltet.

Aufwärmung von Lebensmitteln

- Wählen Sie mit der Taste (17) die Aufwärmungszeit von Lebensmitteln () aus, stellen Sie mit den Tasten (18) die notwendige Aufwärmungszeit von Lebensmitteln von 1 bis 99 Minuten ein, um der Dampfgarer einzuschalten, drücken Sie die Taste (19).
- Nach der Beendigung der Aufwärmung ertönen 5 Tonsignale, in einer Minute ertönen zwei Tonsignale und der Dampfgarer schaltet sich aus.

Programmierung von Betriebsstufen der Zubereitung

Sie können die Betriebsstufen der Zubereitung selbst einprogrammieren.

- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Schalten Sie den Dampfgarer ein, drücken Sie die Taste (15), dabei schaltet sich der LCD-Bildschirm (14) ein, ertönt ein Tonsignal.
- Drücken Sie und halten Sie die Taste (17) innerhalb von 3 Sekunden, auf dem LCD-Bildschirm werden Symbole «1:00» aufleuchten. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein, drücken Sie dabei die Tasten (18), und drücken Sie die Taste (19), um die Einstellungen zu speichern.
- Um die Zubereitungszeit der zweiten Betriebsstufe einzustellen, drücken Sie die Taste (17), bis auf dem LCD-Bildschirm blinkende Symbole «2:00» erscheinen. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein, drücken Sie dabei die Tasten (18), und drücken Sie die Taste (19), um die Einstellungen zu speichern.

Einstellung des Timers für die Einschaltung des Dampfgarers

Sie können die Einschaltversetzungszeit einstellen.

- Drücken Sie die Taste (16). Auf dem LCD-Bildschirm erscheint das Timersymbol ( ) und das Symbol «00:00».
- Sie können mit den Tasten (18) die Einschaltversetzungszeit einstellen. Minimale Einschaltversetzungszeit beträgt 5 Minuten, maximale Einschaltversetzungszeit 23 Stunden 55 Minuten, Zeitskalateilung - 5 Minuten. Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, drücken Sie die Taste (19).
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsstufe mit der Taste (15), danach drücken Sie die Taste (19) wieder.
- Dabei erscheint auf dem LCD-Bildschirm das Symbol des Timers, der Betriebsstufe und die Zeit mit der Angabe der Zeitzubereitung.
- Nach der Beendigung der Zubereitung ertönt ein Tonsignal und der Dampfgarer schaltet sich in den Warmhaltebetrieb für 20 Minuten automatisch um (dabei wird auf dem LCD-Bildschirm das Symbol (

) aufleuchten).
- Nach der Beendigung der Aufwärmung ertönen 5 Tonsignale, in einer Minute ertönen zwei Tonsignale und der Dampfgarer schaltet sich aus.

\- Im Warmhaltebetrieb können Sie den Timer ausschalten, nutzen Sie dabei die Taste (16).

Automatische Abschaltung

Wenn Sie den Dampfgarer innerhalb von 1 Minute nicht betätigen, schaltet sich dieser automatisch aus.

Vor dem Einschalten des Dampfgarers ertönen 2 Tonsignale. Sie können die Zubereitung unterbrechen, drücken Sie dabei die Taste (19).

Um die Zubereitung fortzusetzen, drücken Sie die Taste (15).

Indikator des Wassermangels

Wenn der Wasserstand im Wasserbehälter (10) unter die Grenzlinie MIN sinkt, ertönt ein Tonsignal und auf dem LCD-Bildschirm wird das Symbol ( ) aufleuchten. Füllen Sie den Wasserbehälter (10) mit kaltem Wasser bis zum maximalen Grenzlinie MAX auf.

Es gibt twei Möglichkeiten der Auffüllung des Wasserbehälters mit Wasser: – über die Nachfüllöffnung (9) (Abb. 1) oder direkt in den Wasserbehälter (Abb. 2).

ACHTUNG!

- Fassen Sie während des Betriebs des Geräts den Deckel und die Dampfschalen nicht an - diese sind sehr heiß.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe für die Abnahme des Deckel oder der Dampfschalen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig hoch, um den Dampf herauszulassen, halten Sie den Deckel über der Dampfschale, damit das Kondenswasser abläuft.
- Wenn Sie die Lebensmittel auf das Gare überprüfen wollen, nutzen Sie Küchenzubehör mit langen Griffen.
- Vergessen Sie nicht, dass das Wasser im Wasserbehälter sehr heiß sein kann, obwohl andere Teile des Geräts schon abgekühlt sind.
- Es ist nicht gestattet, den Dampfgarer zu nutzen, wenn die Saftauffangschale, Dampfschalen und der Deckel nicht aufgestellt sind.

EMPFEHLUNGEN

- Bereiten Sie Fleisch, Fisch und Meeresprodukte bis zur vollständigen Gare zu.
- Nutzen Sie immer nur aufgetaute Nahrungsmittel, ausgenommen von Gemüse, Fisch und Meeresprodukten.

- Wenn Sie mehrere Dampfschalen gleichzeitig nutzen, legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch in die untere Schale, damit die ausgeschiedene Flüssigkeit auf die Lebensmittel in anderen Schalen nicht herabfließt.
- Legen Sie frische und trockene Kräuter in die Saftauffangschale (6), um ein zusätzliches Geschmack anderen Lebensmitteln zu verleihen. Wählen Sie Kräuter nach ihrem Geschmack aus: Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry, Dragon, Knoblauch, Kümmel, Meerrettich und andere Kräuter. Sie können Kräuter zwecks der Zugabe den Nahrungsmitteln eines neuen Geschmacks kombinieren. Bei der Nutzung von frischen Kräutern sollen diese gehackt werden und ihre Menge soll zweimal oder dreimal größer sein, als die von den getrockneten Kräutern.

ZUBEREITUNG VON EIERN (Abb. 3)

- Gießen Sie das Wasser in den Wasserbehälter (10) ein.
- Stellen Sie die Saftauffangschale (6) auf.
- Setzen Sie die Dampfschalen (1, 2, 3) auf die Saftauffangschale auf.
- Legen Sie Eier in den Schalenboden der Dampfschale (1, 2, 3) ein und decken Sie diese mit dem Deckel (5).
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Schalten Sie den Dampfgarer ein, drücken Sie die Taste (15), dabei schaltet sich der LCD-Bildschirm (14) ein, ertönt ein Tonsignal.
- Sie können mit den Tasten (17) die Betriebsstufe der Zubereitung von Eiern wählen. Sie können mit den Tasten (18) die Zubereitungszeit selbst wählen.
- Drücken Sie die Taste (19), um mit der Zubereitung zu beginnen.

ZUBEREITUNG VON REIS (Abb. 4)

- Gießen Sie das Wasser in den Wasserbehälter (10) ein.
- Stellen Sie die Saftauffangschale (6) auf.
- Setzen Sie eine Dampfschale (1, 2, 3) auf die Auffangschale (6) auf.
- Stellen Sie auf die Reis-/Suppenschale (4) auf.
- Geben Sie 1 Tasse Reis in den Behälter (4) und gießen Sie 1 1/2 Tassen Wasser ein. Die maximale Reismenge ist ca. 250 g.
- Setzen Sie auf die Dampfschale den Deckel (5) auf.
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Schalten Sie den Dampfgarer ein, drücken Sie die Taste (15), dabei schaltet sich der LCD-Bildschirm (14) ein, ertönt ein Tonsignal.
- Sie können mit den Tasten (17) die gewünschte Betriebsstufe der Zubereitung wählen. Sie können mit den Tasten (18) die Zubereitungszeit selbst wählen.
- Drücken Sie die Taste (19), um mit der Zubereitung zu beginnen.

NACHFÜLLEN VON WASSER WÄHREND DER ZUBEREITNG

Für Gerichte mit einer langen Zubereitungszeit:

- Kontrollieren Sie den Wasserstand während der Zubereitung.
- Falls notwendig ist, füllen Sie das Wasser über die Nachfüllöffnung (9) nach, ohne Dampfschalen abzunehmen.

NUTZHINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

- Die in den Tabellen angegebene Zeiten für die Zubereitung von Lebensmitteln sollen als empfohlene angesehen werden, die Zeit kann sich wegen der Stückgröße, dem Umfang oder persönlichem Geschmack unterscheiden. Mit der Zeit können Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung selbst auswählen.
- Eine Produktschicht wird weniger zubereitet als zwei Schichten, deswegen soll die Zubereitungszeit der größeren

Menge von Lebensmitteln entsprechend erhöht werden.

- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, legen Sie dicke Stücke an die Ränder der Dampfschale.
- Füllen Sie die Dampfschale mit Nahrungsmitteln nicht vollständig auf, lassen Sie Platz für den Dampfstrom.
- Bei der Zubereitung einer größeren Menge von Lebensmitteln sollen diese periodisch umgerührt werden. Seien Sie dabei sehr vorsichtig, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe für den Schutz der Hände gegen heißen Dampf oder Küchenzubehör mit längeren Griffen.
- Es ist nicht gestattet, Salz und Gewürze direkt auf Lebensmittel während ihrer Zubereitung zu geben.
- Die Flüssigkeit, die sich in der Saftauffangschale (6) ansammelt, passt sehr gut für die Zubereitung von Suppen oder kann als Suppenbrühe benutzt werden. Seine Sie aber vorsichtig: sie ist sehr heiß.
- Nutzen Sie nur vollständig aufgetaute Produkte.

Bei der gleichzeitigen Nutzung von drei Dampfschalen:

- Legen Sie immer nur die größten Stücke in die untere Schale.
- Das Kondenswasser, das sich in der oberen Dampfschale bildet, fließt in die untere Dampfschale ab, deswegen vergewissern Sie sich, ob die zubereiteten Nahrungsmittel nach dem Geschmack zueinander passen.
- Bei der Zubereitung von Fleisch, Hähnchen und Gemüse legen Sie Fleisch immer in die untere Dampfschale, damit der Saft von Rohfleisch auf Gemüse nicht abfließt.
- Die Zubereitungszeit in der oberen Dampfschale ist normalerweise ca. 5 Minuten länger.
- Wenn Sie Nahrungsmittel mit verschiedener Garzeit zubereiten, legen Sie in die untere Schale die Nahrungsmittel, die länger gegart werden. Wenn Nahrungsmittel in der oberen Dampfschale gar werden, können Sie diese Abnehmen, und die untere Dampfschale mit dem Deckel schließen und die Zubereitung fortsetzen.

REINIGUNG DES DAMPFGARERS

- Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und lassen Sie es abkühlen.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel, den Netstecker und das Gehäuse des Geräts ins Wasser zu tauchen.
- Es ist nicht gestattet, Abrasivmittel bei der Reinigung von Dampfschalen, dem oberen Deckel und dem Gehäuse des Dampfgarers zu nutzen.
- Es wird empfohlen, Dampfschalen, den Reis-/Suppenbehälter, die Saftauffangschale und den Deckel in warmem Wasser mit Spülmittel zu waschen. Sie können auch eine Spülmaschine benutzen, dabei stellen Sie eine „leichte" Betriebsstufe ein.
- Nehmen Sie den Siebfilter (11) heraus und spülen Sie ihn ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Dampfgarers mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie regelmäßig Dampfschalen.

ENTKALKUNG

Nach 2-3 Monaten der Benutzung des Geräts kann sich auf dem Heizelement Kalk bilden. Das ist ein natürlicher Prozess, der von der Wasserhärte abhängt. Es ist notwendig, das Gerät für den normalen Betrieb regelmäßig zu entkalken.

- Füllen Sie den Wasserbehälter mit Speiseessig bis zum maximalen Füllstand MAX auf. **WICHTIG:** Nutzen Sie keine chemischen Mittel für die Entkalkung.
- Stellen Sie die Saftauffangschale (6),

eine Dampfschale (1, 2, 3) auf, setzen Sie den Deckel (5) auf und schalten Sie den Dampfgarer für 20-25 Minuten ein.

ACHTUNG! Wenn der Essig aus dem Behälter heraustritt, schalten Sie den Dampfgarer aus, gießen Sie vorsichtig ein wenig Wasser ab.

- Nach dem Ablauf der Timerzeit schalten Sie den Dampfgarer vom Stromnetz ab, lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig ausleeren.
- Spülen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser, setzen Sie die Saftauffangschale (6), eine Dampfschale (1, 2, 3) auf, setzen Sie den Deckel (5) auf, schalten Sie den Dampfgarer ein und stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein.
- Schalten Sie den Dampfgarer vom Stromnetz ab, lassen Sie es vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser ab, trocknen Sie die Saftauffangschale, die Dampfschale und den Deckel und packen Sie das Gerät bis zur nächsten Nutzung weg.

ZUBEREITUNGSDAUER VON NAHRUNGSMITTELN UND EMPFEHLUNGEN

- Die Zubereitungsdauer hängt von der Menge der Nahrungsmittel, dem freien Platz, der Frische von Nahrungsmitteln und ihrem Geschmack ab.
- Für die Berechnung der Zubereitungsdauer von Nahrungsmitteln wurde die untere Dampfschale genommen, in der oberen Dampfschale werden Nahrungsmittel ca. 5 Minuten länger zubereitet.
- Bei der größeren oder kleineren Menge von Nahrungsmitteln verlängern bzw. verringern Sie die Zubereitungszeit.

GEMÜSE

- Schneiden Sie dicke Stengel von Brokkoli oder dicke Blütenstengel bei Blumenkohl ab.
- Bereiten Sie das grüne Blattgemüse maximal kurze Zeit zu, es verliert schnell seine Farbe.
- Geben Sie Salz und Gewürze nach der Zubereitung.
- Tiefgefrorenes Gemüse sollte man vor der Zubereitung im Dampfgarer nicht unbedingt auftauen.

GEMÜSE	Art	Gewicht/ Menge	Kräuter	GARZEIT (Minuten)	Empfehlungen
Artischocken	frisch	3 mittlere	Knoblauch Dragon Dill	45-50	Schneiden Sie Stängel ab
Spargel	frisch tiefgefroren	400 g 400 g	Beerentraube Lorbeer Thymian	13-15 16-18	Lassen Sie Platz für den Dampfdurchlauf
Brokkoli	frisch tiefgefroren	400 g 400 g	Knoblauch Schotenpfeffer Dragon	16-18 15-18	
Karotten (geschnitten)	frisch	400 g	Anis Pfefferminze Dill	20-22	Bei der Zubereitung umrühren
Blumenkohl	frisch tiefgefroren	400 g 400 g	Rosmarin Basilikum Dragon	16-18 18-20	Bei der Zubereitung umrühren
Spinat	frisch tiefgefroren	250 g 250 g	Thymian Knoblauch	8-10 18-20	Bei der Zubereitung umrühren

Bohnen	frisch	400 g	Kümmel Dill	18-20	Bei der Zubereitung umrühren
Erbsen	frisch tiefgefroren (schotenartig)	400 g 400 g	Basilikum Origano Pfefferminze	10-12 15-18	Bei der Zubereitung umrühren
Kartoffeln	frisch	400 g	Dill	20-22	

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- Die Zubereitung mit Dampf hat Vorteile, das Fett wird während der Zubereitung aus den Nahrungsmitteln ausgebraten und fließt in die Saftauffangschale herab. Jedoch ist es wünschenswert, vor der Zubereitung das übrige Fett zu entfernen. Das Grillfleisch passt ideal zum Dampfkochen.
- Marinieren Sie und übergießen Sie Fleisch oder Geflügel vor der Zubereitung mit Sauce.
- Prüfen Sie Nahrungsmittel auf die Gare mittels Einstechen.
- Nutzen Sie frische oder getrocknete Kräuter während der Zubereitung von Nahrungsmitteln, um ihnen einen zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Nahrungsmittel	Art	Gewicht/ Menge	Kräuter	GARZEIT (Minuten)	Empfehlungen
Hähnchen	Filet, Keule	250 g (4 St.) 450 g	Curry Rosmarin Thymian	12-15 30-35	Das übrige Fett entfernen
Schweinefleisch	Filetbraten, Filet, Steaks oder Filetstücke	400 g (4 St.) Dicke 2,5 cm)	Curry Beerentraube Thymian	5-10	Das übrige Fett entfernen
Rinderfleisch	Filetbraten, Filet Oder Oberschalenstück	250 g	Curry Schotenpfeffer Thymian	8-10	Das übrige Fett entfernen

FISCH UND MEERESPRODUKTE

- Der Fisch ist gar, wenn sich Fischfilet von Knochen leicht trennt.
- Tiefgefrorener Fisch und Meeresprodukte können ohne vorläufiges Auftauen zubereitet werden, die Garzeit soll aber verlängert werden.
- Geben Sie Zitronenstücke während der Zubereitung von Fisch oder Meeresprodukten, um ihnen einen besonderen Geschmack zu verleihen.

Nahrungsmittel	Art	Gewicht/ Menge	Kräuter	GARZEIT (Minuten)	Empfehlungen
Muscheln	frisch	250 / 400 g	Origano Beerentraube	8-10	
Schrimps	frisch	400 g	Beerentraube Knoblauch	6	Die Garzeit ist beendet, wenn die Kruste gerötet ist
Miesmuscheln	frisch	400 g	Beerentraube Knoblauch	8-10	Die Garzeit ist beendet, wenn Miesmuscheln geöffnet sind

Hummer	tiefgefroren	2 St. (400 g je Hummer)	Meerrettich Knoblauch	20-22	Die Garzeit ist beendet, wenn die Kruste gerötet ist
Fischfilet	tiefgefroren frisch	250 g 250 g	Senf Origano	10-12 6-8	Die Garzeit ist beendet, wenn Fleisch in kleine Stücke zerfällt

REIS

Falls Sie den Reisbehälter nutzen, gießen Sie das Wasser in den Wasserbehälter ein, und sie können andere Flüssigkeiten in den Reisbehälter eingießen, z.B. Brühe. Sie können in den Reisbehälter auch Gewürze, gehackte Zwiebel, Petersilie, Mandeln oder geschnittene Pilze geben.

Nahrungsmittel	Art	Anzahl/ Wassermenge	GARZEIT (Minuten)	Empfehlungen
Reis	weiß	200 g/300 ml	35-40	Max. Reismenge bis 250 g

Lieferumfang

1. Deckel – 1 St.
2. Dampfschalen – 3 St.
3. Reis-/Suppenbehälter– 1 St.
4. Saftauffangschale – 1 St.
5. Dampfzerstäuber – 1 St.
6. Siebfilter – 1 St.
7. Gehäuse des Dampfgarers (mit Wasserbehälter) - 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Maximale Leistung: 755 - 900 W
Fassungsvermögen der Wasserschale: 1,1 Liter
Fassungsvermögen der Schale für Reis/Suppen/andere Produkte: 1,2 Liter

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.

Die Lebensdauer des Gerätes beträgt nicht weniger, als 5 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

РУССКИЙ

ЭЛЕКТРОПАРОВАРКА

Продукты, приготовленные на пару, в большей степени сохраняют свой аромат и питательную ценность, чем те, которые приготовлены иным способом. Пароварка Vitek позволит Вам сделать шаг к здоровому питанию.

ОПИСАНИЕ

1. Нижняя паровая чаша «1»
2. Средняя паровая чаша «2»
3. Верхняя паровая чаша «3»
4. Емкость для варки риса или супа
5. Крышка
6. Поддон для сбора конденсата
7. Распылитель пара
8. Корпус пароварки
9. Заливное отверстие
10. Резервуар для воды
11. Сетчатый фильтр
12. Панель управления
13. Сетевой шнур
14. ЖК-дисплей
15. Кнопка включения/выключения
16. Кнопка включения таймера
17. Кнопка выбора автоматических режимов приготовления
18. Кнопки установки времени приготовления/подогрева и таймера
19. Кнопка включения/остановки процесса приготовления

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

- Перед включением пароварки убедитесь, что напряжение и частота вашей электросети соответствуют маркировке на устройстве.
- Не используйте пароварку вне помещений.
- Устанавливайте устройство на ровную устойчивую поверхность.
- Не пользуйтесь пароваркой вблизи стен или навесных шкафов, так как выходящий горячий пар может их повредить.
- Используйте только те комплектующие, которые входят в комплект поставки.
- Перед первым применением устройства тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Перед тем как включить пароварку, заполните резервуар водой, в противном случае устройство может быть повреждено.
- Будьте внимательны при работе с устройством: любая жидкость или конденсат очень горячие.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.
- Для снятия крышки или паровых чаш используйте кухонные прихватки или рукавички.
- Не перемещайте устройство, когда в нем находятся горячие продукты.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, будьте особенно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Запрещается использовать емкости пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Отключайте устройство от сети, если оно не используется, при снятии или установке паровых чаш, а также перед чисткой.
- При отключении прибора не тяните за шнур, возьмитесь за сетевую вилку и извлеките ее из розетки.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал в местах, где за него могут взяться дети.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Никогда не погружайте устройство,

сетевой шнур или сетевую вилку в воду - вы можете получить удар электротоком.
- Не пользуйтесь устройством при повреждении сетевого шнура или сетевой вилки. Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЕ В ДАЛЬНЕЙШЕМ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
- Извлеките пароварку и удалите упаковочный материал.
- Промойте паровые чаши (1, 2, 3), емкость для варки риса или супа (4), крышку (5) и поддон для сбора конденсата (6), используя мягкое моющее средство.
- Тщательно ополосните и вытрите их.
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды (10) влажной тканью.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- Установите пароварку на ровную и устойчивую поверхность.
- Установите распылитель пара (7).
- Установите сетчатый фильтр (11) в углубление в резервуаре для воды (10).
- Наполните резервуар (10) холодной водой до максимального уровня «MAX».
- Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: через заливное отверстие (9) (Рис. 1) или налить воду непосредственно в резервуар (Рис. 2).
- Если во время приготовления вы обнаружили, что количество налитой воды меньше нормы, то можете добавить ее через заливное отверстие (9), не снимая паровые чаши (Рис. 1).

Используйте отфильтрованную воду, она имеет пониженную жесткость, что позволит снизить степень образования накипи в нагревательном элементе. Не заливайте воду выше отметки «MAX».

Предупреждение
- Запрещается добавлять в воду соль, перец, приправы, травы, вино, соусы или другие жидкости. Это может привести к поломке устройства.
- Меняйте воду перед каждым использованием пароварки.

- Установите поддон для сбора конденсата (6) на резервуар для воды (10) и убедитесь, что он установлен правильно.
- Установите на поддон для сбора конденсата (6) одну или несколько паровых чаш (1-2-3).
- Накройте паровую чашу крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и включится ЖК-дисплей, пароварка готова к работе (в течение 45 минут).

<u>Примечание</u>: если в течение одной минуты не будет произведено никаких действий, то прозвучат два звуковых сигнала и пароварка выключится.

- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (14) и вы услышите звуковой сигнал.
- При помощи кнопки автоматического приготовления продуктов (17) вы можете выбрать один из режимов работы: варка яиц, приготовление рыбы, овощей, мяса, курицы, риса, режим подогрева, а также один из двух предварительно запрограммированных режимов приготовления «P1» или «P2». При этом на ЖК-дисплее (14)

отобразится соответствующий символ продукта, время приготовления и время подогрева.
- После выбора одного из режимов автоматического приготовления продуктов вы можете изменить заданное время приготовления, используя кнопки (18).
- Нажмите кнопку (19), чтобы начать приготовление/подогрев продуктов, при этом на ЖК-дисплее будет мигать символ (COOK) или (KEEP WARM).
- По окончании установленного времени приготовления продуктов прозвучат два звуковых сигнала и пароварка переключится в режим подогрева продуктов, время подогрева продуктов 20 минут [при этом на ЖК-дисплее будет мигать символ (KEEP WARM)].
- По завершении режима подогрева вы услышите 5 звуковых сигналов, режим подогрева выключится, через минуту прозвучат два звуковых сигнала и пароварка выключится.

  Примечание: *в режиме подогрева продуктов вы можете изменить время подогрева, используя кнопки (18).*
- Для отключения процесса приготовления продуктов или подогрева нажмите кнопку (19), при этом символ (COOK) или (KEEP WARM) будет светиться постоянно.
- Нажмите кнопку (15) для выключения пароварки или дождитесь, когда она выключится автоматически.

Подогрев продуктов
- Кнопкой (17) выберите режим подогрева продуктов - символ (KEEP WARM), кнопками (18) установите необходимое время подогрева продуктов от 1 до 99 минут, для включения пароварки нажмите кнопку (19).
- По завершении режима подогрева вы услышите пять звуковых сигналов, а через минуту прозвучат два звуковых сигнала и пароварка выключится.

Программирование режимов приготовления.

Вы можете самостоятельно запрограммировать режимы приготовления продуктов.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (14) и вы услышите звуковой сигнал.
- Нажмите и удерживайте кнопку (17) в течение трех секунд, на ЖК- дисплее начнут мигать символы «P1:00». Установите желаемое время приготовления, используя кнопки (18), и нажмите кнопку (19) для сохранения введенного значения.
- Для установки времени приготовления 2-го режима нажимайте кнопку (17) до появления на ЖК- дисплее мигающих символов «P2:00». Установите желаемое время приготовления, используя кнопки (18), и нажмите кнопку (19) для сохранения введенного значения.

Установка таймера включения пароварки

Вы можете установить время отсрочки включения пароварки.
- Нажмите кнопку (16). На ЖК-дисплее появится символ таймера ( ) и символ «00:00».
- При помощи кнопок (18) установите время отсрочки включения пароварки. Минимальное время отсрочки включения 5 минут, максимальное 23 часа 55 минут, шаг установки времени 5 минут. Для подтверждения установленного времени нажмите кнопку (19).

- Кнопкой (17) выберите желаемый режим работы, после чего снова нажмите кнопку (19).
- На ЖК-дисплее отобразится символ таймера, режима работы и время, через которое начнется процесс приготовления.
- После окончания приготовления вы услышите звуковой сигнал, и пароварка автоматически переключится в режим подогрева длительностью 20 минут [при этом на ЖК-дисплее будет мигать символ (KEEP WARM)].
- По завершении режима подогрева вы услышите пять звуковых сигналов, а через минуту прозвучат два звуковых сигнала и пароварка выключится.
- В режиме ожидания приготовления продуктов вы можете выключить таймер, нажав кнопку (16).

Автоматическое отключение

Если вы не используете пароварку в течение одной минуты, она автоматически выключится.

Перед отключением пароварки вы услышите 2 звуковых сигнала. Во время работы вы можете остановить процесс приготовления, нажав кнопку (19), а для выключения пароварки нажмите кнопку (15).

Индикация отсутствия воды

Если уровень воды в резервуаре (10) опустится ниже отметки «MIN», вы услышите звуковой сигнал и на ЖК-дисплее будет мигать символ ( ).

Наполните резервуар (10) холодной водой до максимального уровня «MAX».

Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: через заливное отверстие (9) (Рис. 1) или налить воду непосредственно в резервуар (Рис. 2).

ВНИМАНИЕ!

- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
- Чтобы не обжечься, используйте кухонные прихватки или рукавички для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее воды.
- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонные принадлежности с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не пользуйтесь пароваркой при неустановленном поддоне, паровых чашах и крышке.

СОВЕТЫ

- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности.
- Всегда используйте только размороженные продукты, исключение составляют овощи, рыба и морепродукты.
- Если вы пользуетесь одновременно несколькими паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не стекала на продукты в других паровых чашах.
- Добавляйте свежие или сухие травы в поддон для сбора конденсата (6), чтобы придать продуктам дополнительный вкус. Выберите травы по своему вкусу: тимьян, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, чеснок, тмин, хрен - это всего лишь небольшой перечень известных трав. Вы можете комбинировать травы для придания продуктам новых вкусов. При использовании свежих трав необходимо порезать их и увеличить общее количество в два-три раза (по сравнению с сухими).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ (Рис. 3)

- Залейте в резервуар (10) воду.
- Установите поддон (6).
- Установите паровую чашу (1, 2 или 3) на поддон (6).
- Положите яйца в углубления на днище паровой чаши (1, 2 или 3) и накройте ее крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (14) и вы услышите звуковой сигнал.
- При помощи кнопки (17) выберите режим приготовления яиц. Используя кнопки (18), вы можете самостоятельно установить время приготовления.
- Нажмите кнопку (19), чтобы начать приготовление.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА (Рис. 4)

- Залейте в резервуар (10) воду.
- Установите поддон (6).
- Установите одну паровую чашу (1, 2 или 3) на поддон (6).
- Установите на паровую чашу емкость для варки риса-супа (4).
- Засыпьте 1 чашку риса в емкость (4) и залейте 1,5 чашки воды. Максимальное количество риса не должно превышать 250 г.
- Закройте чашу (4) крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (14) и вы услышите звуковой сигнал.
- При помощи кнопки (17) выберите соответствующий режим приготовления. Используя кнопки (18), вы можете самостоятельно установить время приготовления.
- Нажмите кнопку (19), чтобы начать приготовление.

ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для блюд с длительным временем приготовления:

- Контролируйте уровень воды во время приготовления продуктов.
- При необходимости добавляйте воду через заливочное отверстие (9), не снимая паровые чаши.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Указанное в таблицах время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за размера кусков, объема продуктов и личного вкуса. По мере освоения пароварки вы сами сможете подбирать желаемое время приготовления продуктов.
- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.
- Для достижения лучшего результата старайтесь, чтобы кусочки продуктов были одинакового размера, помещайте более толстые кусочки ближе к краям паровой чаши.
- Не заполняйте паровую чашу полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.
- При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать. Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные прихватки или рукавички для защиты рук от горячего пара и кухонную утварь с длинной ручкой.
- Не кладите соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне (6), прекрасно подходит для

приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны: она очень горячая.
- Используйте только полностью размороженные продукты.

Использование трех паровых чаш одновременно
- Всегда кладите самые крупные кусочки продуктов в нижнюю чашу.
- Конденсат, образующийся на верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю чашу, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на овощи.
- Время приготовления продуктов в верхней чаше обычно на 5 минут дольше.
- Когда вы приготавливаете продукты с разным временем готовности, положите в нижнюю чашу те, которые готовятся дольше. Когда будут готовы продукты в верхней чаше, вы можете снять ее, нижнюю чашу накрыть крышкой и продолжить приготовление продуктов.

ЧИСТКА ПАРОВАРКИ
- Перед чисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и корпус пароварки.
- Не используйте при чистке паровых корзин, поддона, верхней крышки и корпуса пароварки абразивные чистящие средства.
- Рекомендуется мыть паровые чаши, емкость для приготовления риса, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Можно использовать посудомоечную машину, установив легкий режим мытья посуды.
- Выньте и промойте сетчатый фильтр (11).
- Протирайте корпус пароварки влажной тканью.
- Регулярно мойте паровые чаши.

СНЯТИЕ НАКИПИ

После 2-3 месяцев использования прибора на нагревательном элементе может образоваться накипь. Это естественный процесс, который зависит от жесткости используемой Вами воды. Необходимо регулярно снимать накипь для нормальной работы пароварки.
- Наполните резервуар для воды пищевым уксусом до отметки «MAX». **ВАЖНО:** не используйте химические препараты для удаления накипи.
- Установите поддон (6), одну паровую чашу (1, 2 или 3), закройте ее крышкой (5) и включите пароварку на 20-25 минут.

ВНИМАНИЕ! Если уксус выливается за края резервуара, то отключите пароварку и, соблюдая осторожность, отлейте небольшое количество жидкости.
- По окончании работы таймера отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть, прежде чем вылить уксус.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон (6), одну паровую чашу (1, 2 или 3), закройте ее крышкой (5), включите пароварку и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку и уберите прибор до следующего использования.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ И РЕЦЕПТЫ

- Время приготовления зависит от объема продуктов, свободного места в чаше, их свежести и вашего вкуса.
- Время приготовления указано в расчете на нижнюю чашу, продукты в верхней чаше готовятся дольше (приблизительно на 5 минут).
- При большем или меньшем объеме продуктов соответственно увеличивайте или уменьшайте время приготовления продуктов.

ОВОЩИ

- Отрежьте толстые стебли у капусты брокколи или толстые цветоножки у цветной капусты.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время - они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не обязательно размораживать перед приготовлением в пароварке.

Овощи	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3 средних	чеснок эстрагон укроп	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая Замороженная	400 г 400 г	лимонник лавровый лист тимьян	13-15 16-18	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
Брокколи	Свежая Замороженная	400 г 400 г	чеснок красный перец эстрагон	16-18 15-18	
Морковь (порезанная)	Свежая	400 г	анис мята укроп	20-22	Помешивайте при готовке
Цветная капуста	Свежая Замороженная	400 г 400 г	розмарин базилик эстрагон	16-18 18-20	Помешивайте при готовке
Шпинат	Свежий Замороженный	250 г 250 г	тимьян чеснок	8-10 18-20	Помешивайте при готовке
Бобы	Свежие	400 г	тмин укроп	18-20	Помешивайте при готовке
Горох	Свежий Замороженный (стручковый)	400 г 400 г	базилик майоран мята	10-12 15-18	Помешивайте при готовке
Картофель	Свежий	400 г	укроп	20-22	

МЯСО И ПТИЦА

- Готовка продуктов на пару имеет преимущество в том, что во время приготовления жир вытапливается из продуктов и стекает в поддон. Но перед приготовлением продуктов желательно удалить лишний жир. Мясо для гриля идеально подходит для приготовления на пару.

- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед готовкой.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте свежие или сухие травы во время приготовления продуктов для придания им дополнительного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Курица	филе, ножки	250 г (4 шт.) 450 г	карри розмарин тимьян	12-15 30-35	Срежьте лишний жир
Свинина	вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г (4 шт., толщина 2,5 см)	карри лимонник тимьян	5-10	Срежьте лишний жир
Говядина	куски филе, филейная часть или огузок	250 г	карри красный перец тимьян	8-10	Срежьте лишний жир

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Мороженая рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, нужно только увеличить время приготовления.
- Используйте ломтики лимона во время приготовления рыбы или морепродуктов для придания им изысканного вкуса

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250/400 г	майоран лимонник	8-10	
Креветки	Свежие	400 г	лимонник чеснок	6	Готовьте их до покраснения панциря
Мидии	Свежие	400 г	лимонник чеснок	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Лобстер	Мороженый	2 шт. (400 г каждый)	хрен чеснок	20-22	Готовьте до покраснения панциря

Рыбное филе	Мороженое Свежее	250 г 250 г	горчица майоран	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

РИС

Используя чашу для варки риса, залейте воду в резервуар, а в чашу для риса можно налить другую жидкость, например бульон. Вы можете добавить в чашу приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Вид	Кол-во/ Объем воды	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Рис	Белый	200 г/300 мл	35-40	Максимальное количество риса не более 250 г

Комплект поставки

1. Крышка – 1 шт.
2. Паровые чаши – 3 шт.
3. Емкость для варки риса или супа – 1 шт.
4. Поддон для сбора конденсата – 1 шт.
5. Распылитель пара – 1 шт.
6. Сетчатый фильтр – 1шт.
7. Корпус пароварки (с резервуаром для воды) – 1шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 755-900 Вт
Вместимость чаши для воды: 1,1 л
Вместимость чаши для приготовления риса/супа/других продуктов: 1,2 л

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора не менее 5-ти лет



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

ЭЛЕКТРБУПІСІРГІШ

Буда пісірілген азық-түліктер өзінің хошиісі мен қоректілік құндылығын көп есе сақтайды. Vitek бупісіргішімен сіз салауатты тамақтануға қадам жасайсыз.

СИПАТТАМАСЫ

1. "1" төменгі бу айшанағы
2. "2" орташа бу айшанағы
3. "3"жоғарғы бу айшанағы
4. Сорпа немесе күріш пісіретін сиым
5. Қақпақ
6. Конденсат жиналатын табақша
7. Бу шашыратқыш
8. Бупісіргіштің корпусы
9. Қуятын тесікше
10. Су жимасы
11. Тор сүзгі
12. Басқару панелі
13. Желі шнуры
14. СК-дисплей
15. Қосу/сөндіру түймешесі
16. Таймерді қосу түймешесі
17. Дайындаудың автоматты тәртібін таңдау түймешесі
18. Дайындау уақыты таңдау/жылыту және таймер түймешелері
19. Дайындау үрдісін қосу / тоқтату түймешесі

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Бупісіргішті қолданар алдында қолдану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқыңыз.

- Бупісіргішті қосар алдында, желіңіздің қуаты мен жиілігі құрылғыдағы таңбаға сәйкес екенін тексеріңіз.
- Бупісіргішті бөлмеден тыс қолданбаңыз.
- Құрылғыны тегіс бетте орналастырыңыз.
- Бупісіргішті қабырғаның немесе аспалы шкафтардың жанына орналастырмаңыз, өйткені шыққан бу оларды зақымдауы мүмкін.
- Жеткізу топтамасына кіретін бөлшектерді ғана қолданыңыз.
- Алғашқы қолдану алдында азық-түлікпен тиісетін барлық бөлшектерді жақсылап жуыңыз.
- Бупісіргішті қосу алдында сужимаға су толтырыңыз, өйткені құрылғы зақымдануы мүмкін.
- Құрылғымен жұмыс істеу барысында сақ болыңыз: кез келген сүйықтық немесе конденсат өте ыстық.
- Шығып жатқан буға күйіп қалмаңыз, әсіресе қақпақты көтергенде.
- Қақпақты немесе бу айшанақтарын ашқанда қолбақшалар немесе көсеушелерді қолданыңыз.
- Құрылғыда ыстық азық болғанда, оны орнынан қозғамаңыз.
- Құрылғыны қосылған күйде қалдырмаңыз, әсіресе қосылған құрылғының жанында балалар немесе мүмкіндігі шектеулі тұлғалар болса аса сақ болыңыз.
- Құрылғының сиымдарын электр немесе газ плиталарында, қысқа толқынды пештерде қолданбаңыз.
- Құрылғы қолданылмайтын болса немесе бу айшанақтарын алу, ауыстыру барысында, тазалау алдында оны желіден ажыратып қойыңыз.
- Құралды сөндіру кезінде шнурдан тартпаңыз, желі ашасынан ұстап, розеткадан шығарыңыз.
- Желі шнуры балалардың қолы жететін жерлерден салбырап тұрмауын бақылап тұрыңыз.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
- Құрылғыны, желі шнурын немесе желі ашасын ешкашанда суға батырмаңыз – сіз электр тоғымен зақымдануыңыз мүмкін.
- Желі шнуры немесе ашасы зақымданған жағдайда құрылғыны қолданбаңыз. Құрылғыны жөндеу үшін сервис орталығына хабарласыңыз.

- Құрал тек үйде қолдануға арналған.

БҰЛ НҰСҚАУЛЫҚТЫ САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Бупісіргішті шығарыңыз және қаптаушы материалдарды алып тастаңыз.
- Бу айшанақтарын (1, 2, 3), сорпа немесе күріш пісіретін сыимды (4), қақпақты (5) және конденсат жинағыш табақшаны (6) жұмсақ жуғыш құралдарды қолданып, жуыңыз.
- Сужиманың (10) ішкі бетін ылғал матамен сүртіңіз.

ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛАР

- Бупісіргішті тегіс және қатты тегістікке орнатыңыз.
- Бу шашыратқышты (7) орнатыңыз.
- Тор сүзгіні (11) сужиманың тереңдігіне (10) орнатыңыз.
- Сужимаға (10) MAX максималды деңгейге дейін салқын су толтырыңыз.
- Сужиманы екі жолмен толтыруға болады: -су құятын тесік (9) арқылы (сур. 1) немесе тікелей сужимаға құюға болады (сур. 2).
- Егер дайындау барасында сужимадағы судың мөлшері нормадан аз екенін байқасаңыз бу айшанақтарын көтермей-ақ су құятын тесік (9) арқылы су толтырсаңыз болады (сур.1)

Сүзілген суды қолданыңыз,оның аз мөлшерде қақтануы жылыту элементінде қақтың жиналу деңгейін төмендететі. MAX белгісінен жоғары суды асырмаңыз.

Ескерту

- Суға тұз, бұрыш, шөптер, коспалар,шарап, тұздық және басқада сұйықтықтарды қосуға болмайды.Одан құрылғы істен шығуы мүмкін
- Бупісіргішті қолданар алдында суын әркез ауыстырып турыңыз.

- Конденсатты жинайтын табақшаны (6) орнатыңыз және оның дұрыс тұрғанын тексеріңіз.
- Конденсатты жинайтын табақшаның (6) үстіне бір немесе бірнеше бу айшанағын орнатыңыз (1-2-3).
- Бу айшанағын қақпақпен жабыңыз (5).
- Желі шнурының ашасын розеткаға салыңыз, сол кезде дыбыс белгісі шығады және СК- дисплей жанады, бупісіргіш 45 минут жумыс істеуге дайын.

Ескертпе:
Егерде 1 минут ішінде ешкандай іс әрекет жасалмаса екі рет дыбыс белгісі шығып, бупісіргіш сөнеді.

- Түймешені басып (15), бупісіргішті қосыңыз, сол кезде дыбыс белгісі шығып, СК- дисплей (14) жанады.
- Азықты автоматты дайындау түймешесін (17) басып, жұмыс тәртібінің біреуін таңдай аласыз: жұмыртқа қайнату,күріш,ет, тауық еті, көкөніс, балық пісіру, сонымен қатар, алдын ала бағдарланған «P1» және «P2» дайындау тәртіптерін таңдай аласыз.Сол кезде СК-дисплейде (17) азыққа сәйкес белгі мен оның дайындалу және жылыту уақыты көрсетіледі.
- Азықты автоматты дайындаудың тәртібін таңдағаннан кейін, сіз дайындаудың енгізілген уақытын түймешелер (18) арқылы өзгерте аласыз.
- Азықты дайындау / жылытуды бастау үшін түймешені (19) басыңыз, сонда СК- дисплейде (COOK) немесе (KEEP WARM) белгілері жанады.
- Азықтың белгіленген дайындау уақыты аяқталғанда екі дыбыс белгісі шығып, бупісіргіш азықты жылыту тәртібіне ауысады, жылыту уақыты 20 минут

1557.indd   30 14.02.2008   9:15:35

(сол кезде СК-дисплейде (KEEP WARM) белгісі жанып тұрады).

- Жылыту тәртібі аяқталғанда 5 быдыс белгісі шығады, жылыту тәртібі сөніп, 1 минуттан соң екі дыбыс белгісі шығып, бупісіргіш сөнеді.

Ескертпе:
Түймешелерді(18) қолданып, жылыту тәртібіндегі жылыту уақытын өзгерте аласыз.

- Азықты жылыту немесе дайындау үрдісін жою үшін түймешені(19)басыңыз, бұл кезде (COOK) немесе (KEEP WARM)белгісі үнемі жанып тұрады.
- Бупісіргішті сөндіру үшін түймешені (15) басыңыз немесе оның автоматты түрде сөнуін күтіңіз.

Азық-түлікті жылыту

- Түймеше (17) арқылы азық-түлікті жылыту тәртібінің (KEEP WARM) белгісін таңдаңыз, түймешелерімен(18)азық-түлікті жылыту уақытын 1 ден 99 минутқа дейін тағайындаңыз да бупісіргішті қосу үшін (19) түймешесін басыңыз.
- Жылыту тәртібі аяқталғанн кейін сіз 5 дыбыс белгісін естисіз, ал бір минуттан кейін екі дыбыс белгісі естіледі де бупісіргіш сөнеді.

Әзірлеу тәртіптерін бағдарламалау

Сіз азық-түлікті әзірлейтін тәртіптерді бағдарламаласаңыз болады.

- Желі шнурының ашасын розеткаға орнатыңыз.
- Түймешені (15) басып, бупісіргішті қосыңыз, сонда СК-дисплей жанады және дыбыс белгісі естіледі.
- Түймешені(17) басып,3 секунд бойы ұстап тұрыңыз, СК-дисплейде «P1:00» белгілері жанады. Түймешелерді басып, қалаған әзірлеу уақытын енгізіңіз де, енгізілген ұғымды сақтау үшін (19) түймешені басыңыз.
- Әзірлеу уақытының 2-ші тәртібін орнату үшін СК- дисплейде жанып-өшіп тұратын «P2:00» белгісі пайда болғанша (17) түймешесін басып тұрыңыз. Түймешені(18) басып, қалаған әзірлеу уақытын енгізіңіз де, енгізілген ұғымды сақтау үшін (19) түймешені басыңыз.

Бупісіргішті қосудың таймерін орнату

Бупісіргіштің қосылу уақытын кері шегеруіңізге болады.

- (16) түймешені басыңыз. СК – дисплейде таймер белгісі ( ) және «00:00» белгісі пайда болады.
- (18) түймешелері арқылы бупісіргіштің қосылу уақытын кері шегерсеңіз болады.Қосылудың шегеруінің минималды уақыты 5 минут, масималды уақыты 23 сағат 55 минут,уақытты енгізу қадамы 5 минут. Енгізілген уақытты растау үшін (19) түймешесін басыңыз.
- (15) түймешесі арқылы қалаған жұмыс тәртібін таңдаңыз да, (19)түймешесін тағы бір рет басыңыз.
- СК-дисплейде таймердің,жұмыс тәртібінің және әзірлеу неше уақыттан кейін басталатынын көрсететін белгі шығады.
- Әзірлеу аяқталғанда уақыты аяқталғанда дыбыс белгісі шығып, бупісіргіш азықты жылыту тәртібіне автоматты түрде ауысады, жылыту уақыты 20 минут (сол кезде СК-дисплейде (KEEP WARM) белгісі жанып тұрады). (Сол кезде СК-дислейде (KEEP WARM) белгісі жанады).
- Жылыту тәртібі сөнгенде сіз бес дыбыс белгісін естисіз, ал 1 минуттан соң екі

дыбыс белгісі шығып, бупісіргіш сөнеді.
- Әзірлеуді күту тәртібінде сіз (16) түймешесін басып, таймерді қоса аласыз.

Автоматты сөндіру

Егерде сіз бупісіргішті 1 минут ішінде қолдана бастамасаңыз ол автоматты түрде сөніп қалады. Сөну алдында екі дыбыс белгісін естисіз(19)Жұмыс барысы кезінде әзірлеу үрдісін(19) түймешесін басып тоқтатсаңыз болады, ал бупісіргішті сөндіру үшін (15) түймешесін басыңыз.

Судың жоқтығын айқындау

Егер сужимадағы (10) судың деңгейі MIN белгісінен төмендесе дыбыс белгісі шығады және ( ) символы жанады. Сужимаға (10) салқын суды MAX максималды деңгейге дейін құйыңыз. Сужиманы екі жолмен толтыруға болады: -су құятын тесік(9) арқылы (сур. 1) немесе тікелей сужимаға құюға болады (сур. 2).

ВНИМАНИЕ!

- Бупісіргіш іске қосылып тұрғанда оның қақрағы мен бу айшанақтарын ұстамаңыз – олар өте ыстық.
- Күйіп қалмау үшін қақпақты немесе бу айшанақтарын ашқанда қолбақшалар немесе көсеушелерді қолданыңыз. Буын шығару үшін қақпақты ақырындап көтеріңіз де,суын ағызу үшін бу айшанағының үстіне ұстап тұрыңыз.
- Егерде азықтың дайын болғанын тексергіңіз келсе,ұзын сапты ас құралын қолданыңыз.
- Бупісіргіштің барлық жабдықтары суып тұрғанымен оның ішіндегі су ыстық болатынын ұмытпаңыз.
- Бупісіргіште табақша, бу айшанағы мен қақпағы орнатылмаған жағдайда оны қолданбаңыз.

КЕҢЕСТЕР

- Ет, балық және теңіз өнімдерін толық піскенше пісіріңіз.
- Көкөністер менбалық және теңіз өнімдерінен басқа үнемі мұздалмаған азық-түлікті қолданыңыз.
- Егерде бірнеше бу айшанақтарын қолдансаңыз сүйықтығы басқа айшанақтардағы азыққа ағып кетпеуі үшін ет, балық немесе құс етін төменгі бөлікке орналастырыңыз.
- Кептірілген немесе көк шөптерді азыққа қосымша дәм беру үшін конденсат жиналатын сыйымға (6) салыңыз. Шөптерді қалауыңызға қарай таңдаңыз: тасшөп, егістік кориандр, насыбайгүл,аскөк, карри мен эстрагон, сарымсақ, зире, ақжелкек – атақты шөптердің азғана тізімі. Сіз азыққа ерекше дәм беру үшін шөптерді қоссаңыз болады. Жаңа жұлынған шөпті қолдану үшін оларды ұсақтап тұраңыз және көлемін құрғақ шөппен салыстырғанда екі-үш есе арттырыңыз.

ЖҰМЫРТҚА ДАЙЫНДАУ (Сур. 3)

- Сужимаға (10) су толтырыңыз.
- Табақшаны (6) орнатыңыз.
- Бу айшанағын(1, 2 немесе3) табақшаға орнатыңыз(6).
- Жұмыртқаны бу айшанағының түбіне салыңыз(1, 2 немесе 3) және қақпағын жабыңыз(5).
- Желі шнурының ашасын розеткаға орнатыңыз.
- Түймешені(15)басып,бупісіргішт і қосыңыз, ол кезде СК-дисплей (14)жанады және дыбыс белгісі естіледі.
- Түймеше(17) арқылы жұмыртқаны әзірлеу тәртібін таңдаңыз. Түймешені (18) қолданып, сіз әзірлеу уақытын өзіңіз енгізе аласыз.
- Түймешені(19)басып, әзірлеуді бастаңыз.

КҮРІШ ӘЗІРЛЕУ (Сур. 4)
- Сужимаға (10) су толтырыңыз.
- Табақшаны орнатыңыз(6).
- Бу айшанағын(1, 2 немесе3) табақшаға орнатыңыз(6).
- Бу айшанағының үстіне күріш/сорпа әзірлейтін сыйымды орнатыңыз.
- Сыйымның ішіне 1 кесе күрішті салыңыз да 1 ½ кесе су құйыңыз. Күріштің максималды мөлшері 250 гр. аспау керек.
- Желі шнурының ашасын розеткаға орнатыңыз.
- Түймешені(15)басып,бупісіргішт і қосыңыз, ол кезде СК-дисплей (14)жанады және дыбыс белгісі естіледі.
- Түймеше(17) арқылы сәйкес әзірлеу тәртібін таңдаңыз. Түймешені (18) қолданып, сіз әзірлеу уақытын өзіңіз енгізе аласыз..
- Түймешені(19)басып, әзірлеуді бастаңыз.

ӘЗІРЛЕУ БАРЫСЫНДА СУ ҚОСУ

Ұзақ уақыт әзірленетін тағамдар үшін:
- Азық-түлік әзірлену барысында су деңгейін бақылап тұрыңыз.
- Қажет болған жағдайда су құятын тесік(9) арқылы, бу айшанақтарын көтермей –ақ, құюға болады.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР МЕН ҰСЫНЫСТАР
- Азықтың кестеде көрсетілген әзірлену уақытын шартты емес деп қабылдау керек,ол кесіктердің, азықтың көлемі мен жеке талғамға қарай ауытқып туруы мүмкін. Бупісіргішті қолдануда жаттыққаннан кейін азықтың дайындалу уақытын өзіңіз қалауыңызша белгілей аласыз.
- Азықтың бірінші қабаты тез арада піседі, сондықтан, азықтың көлеміне байланысты уақытты созу керек.
- Жақсы нәтижеге жету үшін азықтың кесіктері бірдей болғаны дұрыс, қалыңдау бөлшектерін бу айшанағының шетіне қарай орналастырыңыз.
- Бу айшанақтарын қатты толтырмаңыз, бу өтетін орын қалдырыңыз.
- Азықтың көлемі үлкен болса оларды дайындау барасында араластырып тұрған дұрыс. Сақ болыңыз,қолбақшалар мен кесеушелерді,ұзын сапты ас құралдарын ыстық будан қорғану үшін қолданыңыз.
- Тұз бен қоспаларды азық дайындалып жатқанда салмаңыз.
- Табақшада (6) жиналатын сұйықтық сорпа немесе тұздық дайындауға керемет жарайды. Сақ болыңыз, ол өте ыстық.
- Тек мұзы толық еріген азық-түліктерді қолданыңыз.

ҮШ БУ АЙШАНАҚТАРЫН БІРДЕЙ ҚОЛДАНУ:
- Азықтың ең ірі кесектерін төменгі айшанаққа салыңыз.
- Үстіңгі айшанақта қалыптасатын конденсат үнемі төменгі айшанаққа ағады, сондықтан, әзірленген азықтардың дәм үйлесімдігіне көз жеткізіңіз.
- Ет, құс еті мен көкөністер әзірленгенде піспеген еттің суы көкөністерге тимеу үшін оны үнемі астыңғы айшанаққа салыңыз.
- Үстіңгі айшанақтағы азық әдетте 5 минут кейінірек дайын болады.
- Дайын болу уақыты әр түрлі азықты дайындаған кезде төменгі айшанаққа ең ұзақ пісетін азықтарды салыңыз. Үстіңгі айшанақтағы азық дайын болғанда сіз оны алып қойып, төменгісінің бетін жауып, ары қарай пісіре бересіз.

1557.indd   33   14.02.2008   9:15:35

БУПІСІРГІШТІ ТАЗАЛАУ

- Тазалау алдында бупісіргіштісөндіріп, желіден ажыратып, толық суытыңыз.
- Суға желі шнурын, желі ашасын және бупісіргіш корпусын батыруға болмайды.
- Бу айшанақтарын, табақшаны, үстіңгі қақпақты және бупісіргіш корпусын тазалағанда абразивті тазалағыш заттарды қолданбаңыз.
- Бу айшанақтарын, табақшаны, күріш пісіретін сыйымды, қақпақты жылу суда ыдыс жуғыш құралмен жуу усынылады. Ыдыс жуғыш машинамен «жеңіл» жұмыс тәртібін орнатып жусада болады.
- Тор сүзгіні алып, жуыңыз(11).
- Бупісіргіштің корпусын ылғал матамен сүртіңіз.
- Бу айшанақтарын үнемі жуып тұрыңыз.

ҚАҚ ТҮСІРУ

Құралды 2-3 ай қолданғаннан кейін жылыту элементінде қақ тұрып қалуы мүмкін. Бұл сіздің қолданған суыңыздың қақтығына байланысты табиғи үрдіс. Бупісіргіш дұрыс жұмыс істеу үшін қақты уақытысында түсіріп тұру керек.

- Сужиманың ішіне ас сірке суын MAX белгісіне дейін толтырыңыз. **МАҢЫЗДЫ:** қақ түсіру үшін химиялық заттарды қолданбаңыз.
- Табақшаны(6), бір бу айшанағын (1, 2 или 3) орнатыңыз, қақпағын жабыңыз да, бупісіргішті 20-25 минутқа қосыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер сірке қышқылы сыйымның сыртына төгіліп жатса, абайлап, сұйықтықтың біразын төгіп тастаңыз.

- Таймер жұмысы аяқталғаннан кейін бупісіргішті желіден ажыратыңыз, сірке қышқылын төгер алдында оны толық суытып алыңыз.
- Сыйымды салқын сумен жуыңыз, суды тағыда толтырыңыз, табақша (6) мен бу айшанағын (1,2,немесе 3) орнатыңыз да, қақпағын жабыңыз. Бупісіргішті қосып, таймерді 5 минутқа қойыңыз.
- Бупісіргішті сөндіріңіз, оны толық суытыңыз, табақшаны, бу айшанақтарын,қақпағын кептіріңіз де, келесі қолданғанша қойып қойыңыз.

АЗЫҚТЫҢ ӘЗІРЛЕНУ УАҚЫТЫ МЕН РЕЦЕПТТЕРІ

- Әзірлену уақыты азық көлемі мен сіздің талғамыңызға, айшанақтағы бос орынға байланысты.
- Әзірлену уақыты төменгі айшанақтағы азыққа бағытталып көрсетілген, жоғары айшанақтағы азық 5 минутқа кеш піседі.
- Азықтың аз немесе көптігіне қарай уақытты созасыз немесе қысқартасыз.

КӨКӨНІСТЕР

- Брокколи қырыққабатының қалың жабырақтарын немесе гүлді қырыққабаттың гүлсабағын кесіп тастаңыз.
- Көк жапырақты көкөністерді аз уақытта әзірлеңіз, олар өз түсін тез жоғалтады.
- Туз бен дәмдеуіштерді дайын болғаннан кейін салыңыз.
- Мұздалған көкөністерді бупісіргіште дайындау алдында еріту міндетті емес

Көкөністер	Түрі	Салмағы/ мөлшері	Шөптер	Әзірлену уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Бөрікгүл	Жаңа терілген	3 орташа	сарымсақ эстрагон аскөк	45-50	Сабағын кесіп тастаңыз

Ақтық	Балғын Мұздалған	400 г 400 г	лимонник лавр жапырағы тасшөп	13-15 16-18	Бу өтетін кеңістік қалдырыңыз
Брокколи	Балғын Мұздалған	400 г 400 г	сарымсақ қызыл бұрыш эстрагон	16-18 15-18	
Сәбіз (кесілген)	Балғын	400 г	Бәлен жалбыз аскөк	20-22	әзірлену барысында араластырыңыз
Гүлді қырыққабат	Балғын Мұздалған	400 г 400 г	розмарин насыбайгүл эстрагон	16-18 18-20	әзірлену барысында араластырыңыз
Шпинат	Балғын Мұздалған	250 г 250 г	Тасшөп сарымсақ	8-10 18-20	әзірлену барысында араластырыңыз
Атбас бұршақ	Балғын	400 г	зире аскөк	18-20	әзірлену барысында араластырыңыз
бұршақ	балғын мұздалған (сабағымен)	400 г 400 г	насыбайгүл майоран жалбыз	10-12 15-18	әзірлену барысында араластырыңыз
Картоп	Жаңа терілген	400 г	Аскөкп	20-22	

ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІ

- Буда әзірлеудің артықшылығы азықтың майыерітіліп, табақшада жиналады. Бірақ әзірлеу алдында артық майды алып тастаған дурыс. Грильге арналған ет буға пісіруге тамаша жарайды.
- Етті немесе құс етін маринадтаңыз немесе тұздыққа салып қойыңыз.
- Азықты дайын болғанын тесіп тексеріңіз.
- Асқа қосымша дәм беру үшін оған балғын немесе кептірілген шөптерді қоссаңыз болады.

Азық-түлік	Түрі	Салмағы/ көлемі/ саны	Шөптер	әзірлену уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Тауық	Таза ет аяқтары	250г 4 дана 450 г	карри розмарин тасшөп	12-15 30-35	Артық майды алып тастаңыз
Шошқа еті	белдеме, таза ет, стейктер немесе кесек еттер	400 г (4дана, қалың -дығы 2,5 см)	карри лимонник тасшөп	5-10	Артық майды алып тастаңыз
Сиыр еті	белдеме, таза ет, стейктер немесе кесек еттер, жая	250 г	карри қызыл бұрыш тасшөп	8-10	Артық майды алып тастаңыз

БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ

- Еті сүйектен ажырағанда балық дайын болып есептеледі.
- Мұздалған балық және теңізөнімдерін адын алаерітпей,тек әзірлеу уақытын созу керек.
- Балықты әзірлеу барысында лимон кесектерін салсаңыз керемет дәм пайда болады.

Азық-түлік	Түрі	Салма-ғы/ Көлемі/ саны	Шөптер	әзірлену уақыты (минуттар	Ұсыныстар
Моллюскілер	Жаңа ауланған	250 г/400 г	майоран лимонник	8-10	
Асшаяндар	Жаңа ауланған	400 г	лимонник сарымсақ	6	Қабығы қызарғанша әзірлеңіз
Мидиялар	Жаңа ауланған	400 г	лимонник сарымсақ	8-10	Бақалшағы ашылғанша әзірлеңіз
Лобстер	Мұздалған	2 шт. (400 г әрқайсысы	хрен сарымсақ	20-22	Қабығы қызарғанша әзірлеңіз
Балық кесек еттері	Мұздалған Жаңа ауланған	250 г 250 г	қыша майоран	10-12 6-8	Бөлшектенгенше әзірлеңіз

КҮРІШ
Күріш қайнайтын кесемен сыйымға су толтырыңыз, ал кесенің өзіне басқа сүйықтық, мысалы, сорпа құйсаңыз болады.Сіз кесеге дәмдеуіштер,
туралған пияз, кесілген саңырауқұлақтарды салсаңыз болады.

Азық-түлік	Түрі	Салмағы/ Көлемі/ саны	Шөптер	әзірлену уақыты (минуттар
Күріш	Ақ	200 г/300 мл	35-40	Күріштің максималды көлемі 250 г-нан көп емес болу керек

Жеткізу топтамасы
1. Қақпақ – 1 дана
2. Бу айшанақтары – 3 дана
3. Күріштінемесе сорпаны әзірлейтін сыйым – 1 дана
4. Конденсат жинайтын табақша – 1 дана
5. Бу шашыратқыш – 1 дана
6. Тор сүзгі – 1 дана
7. Бупісіргіштің корпусы (сужимамен бірге) – 1 дана

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ
Қуаттану кернеуі: 220 В – 240 В ~ 50 Гц
Максималды тұтыну қуаты: 755 – 900 Вт
Су кесесінің көлемі: 1,1 л
Күріш/ сорпа/ басқа азықты әзірлейтін кесе көлемі: 1,2 л

Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

Аспаптың қызмет мерзімі 5 жылдан кем емес
Гарантиялық міндеттілігі
Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



Бұл тауар ЕМС – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/ЕЕС Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 ЕЕС)

PAROWAR ELEKTRYCZNY

Produkty przygotowane na parze w większym stopniu zachowują swój aromat i wartość odżywczą. Parowar Vitek pozwoli Ci zrobić krok do zdrowego odżywiania się.

OPIS

1. Dolna miska parowa "1"
2. Środkowa miska parowa "2"
3. Górna miska parowa "3"
4. Pojemnik do gotowania ryżu lub zupy
5. Pokrywa
6. Tacka ociekowa
7. Dyfuzor pary
8. Obudowa parowaru
9. Otwór wlewowy
10. Zbiornik wody
11. Filtr siatkowy
12. Panel sterowania
13. Przewód sieciowy
14. Wyświetlacz LCD
15. Przycisk włącz/wyłącz
16. Przycisk włączania timera
17. Przycisk wyboru automatycznych trybów gotowania
18. Przyciski ustawienia czasu gotowania /podgrzewania i timera
19. Przycisk włączania/zatrzymania procesu gotowania

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania parowaru uważnie przeczytaj instrukcji obsługi.

- Przed włączeniem parowaru upewnij się, że napięcie i częstotliwość w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
- Nie używaj parowaru poza pomieszczeniami.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni.
- Nie używaj parowaru w pobliżu ścian lub szafek wiszących, ponieważ wlotowa para może je uszkodzić.
- Używaj tylko części wchodzących w skład zestawu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części, które będą miały kontakt z żywnością.
- Przed włączeniem parowaru wypełnij zbiornik wodą, w przeciwnym przypadku urządzenie może być uszkodzone.
- Uważaj na pracujące urządzenie: każdy płyn lub skropliny pary wodnej są bardzo gorące.
- Unikaj oparzeń parą wylotową szczególnie podczas zdejmowania pokrywy.
- Aby zdjąć pokrywę lub miski parowe używaj rękawiczek kuchennych lub tzw. łapek do garnków.
- Nie przenoś urządzenia, które zawiera gorące produkty spożywcze.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez dogłądu, uważaj szczególnie na dzieci lub osoby niepełnosprawne znajdujące się w pobliżu włączonego urządzenia.
- Nie umieszczaj pojemników parowaru w kuchenkach mikrofalowych, oraz na gorących palnikach gazowych lub elektrycznych.
- Wyłączaj urządzenie od sieci, jeżeli nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem misek parowych oraz przed czyszczeniem.
- Wyłączaj urządzenie trzymając za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający urządzenia zwisał w miejscach gdzie dzieci go mogą schwycić.
- Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki sieciowej w wodzie, może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Nie korzystaj z urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. W celu dokonania naprawy zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

ZACHWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

PRZED PIERWSZYM UŻYTKOWANIEM

- Wyjmij parowar z opakowania i usuń materiał opakowaniowy.
- Umyj miski parowe (1, 2, 3), pojemnik do gotowania ryżu lub zupy (4), pokrywę (5) i tackę ociekową (6), używając łagodnego środka myjącego.
- Dokładnie opłucz osusz je.
- Wnętrze zbiornika na wodę (10) przetrzyj wilgotną szmatką.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Ustaw parowar na stabilnej, równej powierzchni.
- Ustaw dyfuzor pary (7).
- Ustaw filtr siatkowy(11)we wgłębienie zbiornika wody (10).
- Napełnij zbiornik (10)zimną wodą do poziomu maksymalnego MAX.
- Napełnienie zbirnika wodą można dokonać dwoma sposobami: - poprzez otwór wlewowy (9) (Rys.1) albo wlać wodę bezpośrednio do zbiornika(Rys. 2).
- Gdy podczas gotowania wykryjesz, że ilość wlanej wody jest mniejsza od normy, możesz uzupełnić wlewając ją przez wlew wody (9), nie zdejmując miski parowe (Rys. 1).

Używaj przefiltrowanej wody, ona ma obniżoną twardość, co pozwala na obniżenie powstania osadu w elemencie grzejnym. Nie napełniaj wodą powyżej oznaczenia MAX.

Ostrzeżenie

- Nie wolno dodawać do wody soli, pieprza, przypraw, ziół, wina, sosów lub innych płynów. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Wymieniaj wodę przed każdym użyciem parowaru.
- Tackę ociekową (6) umieść na zbiorniku wody (10) i sprawdź, czy leży prawidłowo.
- Na tacce ociekowej (6) ustaw jedną czy kilka misek parowych (1-2-3).
- Nakryj miskę parową pokrywą(5).
- Wstaw wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, w tym momencie urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i włączy się wyświetlacz LCD, parowar jest gotowy do pracy, w ciągu 45 minut.

Uwaga:
Po minucie bezczynności, zabrzmią dwa sygnały dźwiękowe i parowar wyłączy się.

- Włącz parowar poprzez naciśnięcie przycisku (15), w tym momencie włączy się wyświetlacz LCD(14) i usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Za pomocą przycisku automatycznego gotowania produktów(17) możesz wybrać jeden z trybów pracy: gotowanie jaj, przygotowanie ryby, warzyw, mięsa, kurczaka, ryżu, tryb podgrzewania, oraz jeden z dwóch wstępnie zaprogramowanych trybów gotowania „P1” i „2”. W tym momencie na wyświetlaczu LCD(17) wyświetli się odpowiedni symbol produktu, czas gotowania i podgrzewania.
- Po wyborze jednego z trybów gotowania automatycznego produktów, możesz zmienić zadany czas gotowania, używając przycisku (18).
- Naciśnij przycisk (19), żeby rozpocząć gotowanie/podgrzewanie produktów, w tym momencie na wyświetlaczu LCD zacznie migać symbol (COOK) lub (KEEP WARM).
- Po zakończeniu ustawionego czasu gotowania produktów, zabrzmią dwa sygnały dźwiękowe i parowar przejdzie do trybu podgrzewania produktów, czas podgrzewania produktów 20 minut (w tym momencie na wyświetlaczu LCD zacznie migać symbol (KEEP WARM).
- Po zakończeniu trybu podgrzewania usłyszysz dwa 5 sygnałów dźwiękowych,

tryb podgrzewania wyłączy się, za minutę zabrzmią dwa sygnały dźwiękowe i parowar wyłączy się.

Uwaga:
w trybie podgrzewania produktów możesz zmienić czas podgrzewania, używając przycisku (18).

- Aby wyłączyć proces gotowania produktów lub podgrzewania, naciśnij przycisk(19), w tym momencie symbol (COOK) lub (KEEP WARM)zacznie stale świecić.
- Aby wyłączyć parowar, naciśnij przycisk(15), lub zaczekaj aż się wyłączy.

Podgrzewanie produktów
- Przyciskiem (17)wybierz tryb podgrzewania produktów symbol (KEEP WARM), przyciskami (18) ustaw żądany czas podgrzewania produktów od 1 do 99 minut, aby włączyć parowar naciśnij przycisk(19).
- Po zakończeniu trybu podgrzewania usłyszysz pięć sygnałów dźwiękowych, a po minucie zabrzmią dwa sygnały dźwiękowe i parowar wyłączy się.

Programowanie trybów gotowania.
Możesz samodzielnie zaprogramować tryby gotowania produktów.
- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka
- Włącz parowar naciskając przycisk (15), w tym momencie włączy się wyświetlacz LCD (14) i usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Naciśnij i przetrzymaj przycisk(17) przez 3 sekundy, na wyświetlaczu LCD zaczną migać symbole „P1:00”. Ustaw żądany czas gotowania, używając przycisku (18) i naciśnij przycisk(19), aby zachować wprowadzone wartości.
- Aby ustawić czas gotowania 2-go trybu naciśnij przycisk (17)do ukazania się na wyświetlaczu LCD migających symbolów ”P2:00”. Ustaw żądany czas gotowania używając przycisku(18), i aby zachować wprowadzoną wartość, naciśnij przycisk(19).

Ustawienie timera włączania parowaru
Możesz ustawić czas zatrzymania włączania parowaru.
- Naciśnij przycisk(16). Na wyświetlaczu LCD pojawi się symbol timera ( ) i symbol „00:00”.
- Za pomocą przycisków(18) ustaw czas zatrzymania włączania parowaru. Minimalny czas zatrzymania włączania - 5 minut, maksymalny - 23 godziny 55 minut, podział ustawienia czasu - 5 minut. Aby potwierdzić ustawiony czas naciśnij przycisk(19).
- Przyciskiem (15) wybierz żądany tryb pracy, po tym ponownie naciśnij przycisk(19).
- Na wyświetlaczu LCD wyświetli się symbol timera, trybu pracy i czasu, po którym rozpocznie się proces gotowania.
- Po zakończeniu gotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy i parowar automatycznie przejdzie do trybu podgrzewania o czasie trwania 20 minut, w tym momencie na wyświetlaczu LCD zacznie migać symbol (KEEP WARM).
- Po zakończeniu trybu podgrzewania usłyszysz pięć sygnałów dźwiękowych a po minucie zabrzmią dwa sygnały dźwiękowe i parowar wyłączy się.
- W trybie oczekiwania gotowania produktów, możesz wyłączyć timer, naciskając przycisk(16).

Automatyczne wyłączenie
Jeżeli nie używasz parowaru przez 1minutę, wyłączy się automatycznie. Przed wyłączeniem parowaru usłyszysz 2 sygnały dźwiękowe. Podczas pracy możesz zatrzymać proces gotowania naciskając przycisk(19),aby wyłączyć parowar, naciśnij przycisk (15).

Indykacja braku wody

Jeśli poziom wody w zbiorniku (10) spadnie poniżej oznaczenia MIN, usłyszysz sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu LCD zacznie migać symbol ( ).

Napełnij zbiornik (10) zimną wodą do maksymalnego poziomu MAX.

Napełnienie zbiornika wodą można dokonać dwoma sposobami: - przez otwór wlewowy (9) (Rys. 1) lub nalać wodę bezpośrednio do zbiornika (Rys. 2).

UWAGA!

- Nie dotykaj się podczas pracy parowaru do pokrywy i misek parowych, ponieważ są one bardzo gorące.
- Aby zapobiec oparzeniom, podczas zdejmowania pokrywy i misek parowych używaj rękawicy lub tzw. łapek do garnków, ponieważ z urządzenia wydobywa się gorąca para. Pokrywę zdejmuj powoli, umożliwiając wydobywanie się pary. Przytrzymaj pokrywę nad miską parową, aby woda ściekła z niej.
- Jeśli chcesz sprawdzić postępy gotowania produktów, używaj narzędzia kuchennego z długim uchwytem.
- Pamiętaj, że woda w zbiorniku może wciąż być gorąca, mimo ochłodzenia innych części parowaru.
- Nie korzystaj z parowaru bez umieszczonej tacki ociekowej, misek parowych i pokrywy.

RADY

- Gotuj mięso, ryby i owoce morza aż będzie całkowicie gotowe.
- Zawsze używaj tylko rozmrożonych produktów, wyjątek stanowią warzywa, ryby i owoce morza.
- W przypadku korzystania jednocześnie z kilku misek parowych układaj w dolnej misce mięso, drób lub ryby, aby wydzielający się płyn nie spływał na produkty umieszczone w innych miskach parowych.
- Dodaj świeże lub suszone zioła do tacki ściekowej(6),aby nadać produktom dodatkowy smak. Wybierz zioła według gustu: tymianek, kolendra, bazylia, koperek, curry i estragon, a także czosnek, kminek czy chrzan – to tylko niewielka lista znanych ziół. Możesz kombinować zioła do nadania produktom nowych smaków. Przy użyciu świeżych ziół należy posiekać i ułożyć w dwu-trzykrotnie większej ilości (w porównaniu z suchymi).

GOTOWANIE JAJ (Rys. 3)

- Wlej do zbiornika(10) wodę.
- Ustaw tackę ociekową.
- Postaw miskę parową (1,2 lub 3) na tacce ociekowej(6).
- Włóż jaja we wgłębienie na dnie miski parowej (1, 2 lub 3) i przykryj pokrywą (5).
- Wstaw wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.
- Włącz parowar naciskając przycisk(15), w tym momencie włączy się wyświetlacz LCD(14) i usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Za pomocą przycisku (17) wybierz tryby przygotowania jaj. Używając przycisków (18) możesz samodzielnie ustawić czas gotowania.
- Naciśnij przycisk (19), żeby rozpocząć gotowanie.

Gotowanie ryżu (Rys. 4)

- Wlej do zbiornika(10) wodę.
- Ustaw tackę ściekową (6).
- Postaw jedną miskę parową (1, 2 lub 3) na tacce ociekowej (6).
- Postaw na miskę parową pojemnik do gotowania ryżu - zupy(4).
- Wsyp jedną filiżankę ryżu do miski na ryż(4) i wlej 1 1/2 filiżankę wody. Maksymalna ilość ryżu nie powinna przewyższać 250 g.
- Przykryj miskę parową (4) pokrywą (5).
- Wstaw wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.
- Włącz parowar naciskając przycisk (15),

w tym momencie włączy się wyświetlacz LCD(14) i usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Za pomocą przycisku (17) wybierz odpowiedni tryb gotowania. Używając przycisków (18) możesz samodzielnie ustawić czas gotowania.
- Naciśnij przycisk (19), żeby rozpocząć gotowanie.

UZUPEŁNIANIE URZĄDZENIA WODĄ W CZASIE GOTOWANIA

Do potraw o długim czasie gotowania:
- Kontroluj poziom wody w czasie gotowania produktów.
- W razie konieczności uzupełniaj wodę wlewając ją przez wlew wody (9),nie zdejmując miski parowej.

PRZYDATNE RADY I ZALECENIA

- Czas gotowania potraw podany w tabelach ma wyłącznie charakter zalecany i może się zmieniać zależnie od wielkości porcji, objętości produktów oraz osobistego gustu. W miarę opanowania parowaru, sam będziesz mógł dobierać żądany czas gotowania produktów.
- Produkty ułożone w jednej warstwie gotują się szybciej niż w kilku warstwach. Dlatego duże ilości potraw wymagają dłuższego czasu gotowania produktów.
- Dla osiągnięcia lepszego rezultatu staraj się, aby porcje były podobnej wielkości, układaj grubsze kawałki bliżej brzegów misek parowych.
- Produkty w misce parowej nie powinny być ściśnięte. Między porcjami produktów zachowaj odstępy, aby zapewnić przepływ pary.
- W przypadku gotowania dużych ilości produktów czasu do czasu zamieszaj potrawę. Przy tym zachowuj szczególną ostrożność, używaj rękawiczek kuchennych lub tzw. łapek do garnków chroniąc dłonie przed parą oraz narzędzia z długim uchwytem.
- Nie kładź sól i przyprawy bezpośrednio na produkty podczas ich gotowania.
- Płyn zbierający się na tacce ociekowej (6), dobrze pasuje do przygotowania zup lub może być używany jako rosół. Uważaj: płyn jest bardzo gorący.
- Używaj tylko całkowicie rozmrożonych produktów.

W przypadku korzystania z trzech misek parowych jednocześnie:

- Zawsze układaj największe porcje w dolnej misce parowej.
- Skondensowana para powstająca w górnej misce parowej będzie ściekać do dolnej miski, dla tego upewnij się czy aromaty przygotowanych produktów do siebie pasują.
- W przypadku gotowania mięsa lub drobiu i warzyw, mięso lub drób układaj w dolnej misce, aby sok z surowego nie spływał na warzywa.
- Produkty w górnej misce zwykle wymagają nieco dłuższego czasu gotowania, dolicz więc około 5 minut.
- W przypadku przygotowywania produktów wymagających różnych czasów gotowania, produkty gotujące się najdłużej układaj w dolnej misce. Gdy będą gotowe produkty w górnej misce, możesz ją zdjąć, a dolną miskę przykryj pokrywą i kontynuuj gotowanie produktów.

CZYSZCZENIE PAROWARU

- Przed czyszczeniem wyłącz parowar, odłącz go od sieci i pozostaw do całkowitego ochłodzenia.
- Nie wolno zanurzać w wodzie przewodu zasilającego, wtyczki sieciowej i obudowy parowaru.
- Nie używaj do czyszczenia misek parowych, tacki ociekowej, pokrywy górnej i obudowy parowaru agresywnych środków czyszczących.
- Zaleca się mycie misek parowych, pojemnika do gotowania ryżu, tacki ociekowej i pokrywy w cieplej wodzie gorącą

wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Można używać zmywarki stosując krótki cykl mycia naczyń.
- Wyjmij i umyj filtr siatkowy(11).
- Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- Regularnie myj miski parowe.

USUWANIE KAMIENIA

Po 2-3 miesiącach używania urządzenia na elemencie grzejnym może pojawić się kamień. Jest to normalne zjawisko, które zależy od twardości użytej wody. Konieczne jest regularne usuwanie kamienia aby zapewnić normalną pracę parowaru.
- Napełnij zbiornik wody białym octem do poziomu maksymalnego MAX. **WAŻNE**: Nie używaj chemicznych substancji do usuwania kamienia.
- Ustaw tackę ociekową (6), jedną miskę parową (1, 2 lub 3), zamknij ją pokrywą(5) i włącz parowar na 20-25 minut.

UWAGA! Jeżeli ocet zacznie wylewać się ze zbiornika, odłącz parowar od sieci i zachowując ostrożność odlej nieco płynu.

- Po zakończeniu pracy timera odłącz parowar od sieci i pozostaw do całkowitego ochłodzenia, zanim wylać ocet.
- Opłucz zbiornik zimną wodą, ponownie wlej wodę, ustaw tackę ociekową (6), jedną miskę parową (1, 2 lub 3), zamknij ją pokrywą (5), włącz parowar i ustaw timer na 5 minut.
- Odłącz parowar, i pozostaw do całkowitego ochłodzenia, wylej wodę, osusz tackę ociekową, miskę parową i pokrywę i schowaj urządzenie do następnego użytku.

CZAS GOTOWANIA PRODUKTÓW I PRZEPISY
- Czas gotowania zależy od objętości produktów, ich ułożenia w misce, ich świeżości i indywidualnych preferencji.
- Czas gotowania dotyczy produktów gotowanych w dolnej misce. Produkty umieszczone w górnej misce mogą wymagać nieco dłuższego czasu gotowania, dolicz więc około 5 minut.
- Przy większej lub mniejszej objętości produktów odpowiednio zwiększaj lub zmniejszaj czas gotowania produktów.

WARZYWA
- Z brokułów, kalafiorów usuń grube głąby.
- Zielone, liściaste warzywa gotuj jak najkrócej, ponieważ szybko tracą kolor.
- Sól i przyprawy dodaj po zakończeniu gotowania.
- Mrożonych warzyw nie trzeba koniecznie rozmrażać przed gotowaniem w parowarze.

Warzywa	Rodzaj	Waga/ liczba sztuk	Przyprawy	Czas gotowania (minuty)	Zalecenia
Karczochy	świeże	3 średnie	czosnek estragon koperek	45-50	Odetnij łodygi
Szparagi	Świeże/Mrożone	400 g 400 g	melisa liście laurowe tymianek	13-15 16-18	Między Między porcjami produktów zachowaj odstępy, aby zapewnić przepływ pary.
Brokuły	Świeże/Mrożone	400 g 400 g	czosnek papryka estragon	16-18 15-18	

Marchew w talarkach	Świeża/Mrożona	400 g	anyż mięta koperek	20-22	W czasie gotowania zamieszaj
Kalafior	Świeży/Mrożony	400 g 400 g	rozmaryn bazylia estragon	16-18 18-20	W czasie gotowania zamieszaj
Szpinak	/Mrożony	250 g 250 g	tymianek czosnek	8-10 18-20	W czasie gotowania zamieszaj
Boby	Świeże	400 g	kminek koperek	18-20	W czasie gotowania zamieszaj
Groszek	Świeży/Mrożony (strączkowy)	400 g 400 g	bazylia majeranek mięta	10-12 15-18	W czasie gotowania zamieszaj
Ziemniaki	Świeży	400 g	koperek	20-22	

MIĘSO I DRÓB

- Gotowanie na parze ma tę zaletę, że tłuszcz w czasie gotowania wytapia się z produktów i ścieka do tacki. Lecz przed przygotowaniem produktów wskazane jest usunięcie zbędnego tłuszczа. Mięso nadające się na grill jest również doskonałe do gotowania na parze.
- Mięso i drób zamarynuj lub zalej sosem przed gotowaniem.
- Nakłuj nożem produkty, aby sprawdzić, czy ugotowały się.
- Podczas gotowania produktów dodaj świeże lub suszone zioła, aby nadać im dodatkowy aromat.

Produkty	Rodzaj	Waga/ liczba sztuk	Przyprawy	Czas gotowania (minuty)	Zalecenia
Kurczak	Filet, nóżki	250g (4 szt.) 450 g	curry rozmaryn tymianek	12-15 30-35	Usuń zbędny tłuszcz
Wieprzowina	Polędwica, schab, steki lub kotlety schabowe	400 g (4 szt., o grubości 2,5 cm)	curry melisa tymianek	5-10	Usuń zbędny tłuszcz
Wołowina	Kawałki filetów, polędwica lub befsztyki	250 g	curry papryka tymianek	8-10	Usuń zbędny tłuszcz

Ryby i owoce morza

- Ryba jest gotowa wtedy, gdy jej mięso daje się łatwo oddzielić od kości.
- Mrożone ryby można gotować bez wstępnego rozmrażania, trzeba tylko wydłużyć czas gotowania.
- Podczas gotowania ryby dodaj cząstki cytryny lub owoce morza, aby wzmóc aromat potrawy.

Produkty	Rodzaj	Waga/ liczba sztuk	Przyprawy	Czas gotowania (minuty)	Zalecenia
Skorupiaki	Świeże	250 g/400 g	majeranek melisa	8-10	

Krewetki	Świeże	400 g	melisa czosnek	6	Gotuj aż pancerz stanie się czerwony
Małże	Świeże	400 g	melisa czosnek	8-10	Gotuj aż muszle się otworzą
Homar	Mrożony	2 szt. (400 g każdy)	chrzan czosnek	20-22	Gotuj aż pancerz stanie się czerwony
Filety rybne	Świeże/ Mrożone	250 g 250 g	gorczyca maje- ranek	10-12 6-8	Gotuj aż można będzie dzie- lić na płatki

Ryż
Używając miski na ryż, wlej wodę do zbiornika, a do miski na ryż można wlać inny płyn, na przykład rosół. Możesz dodać do miski przyprawy, posiekaną cebulę, pietruszkę, migdały, lub posiekane grzyby.

Produkty	**Rodzaj**	**Waga/ liczba sztuk**	**Przyprawy**	**Czas gotowania (minuty)**
Ryż	Biały	200 g/300 ml	35-40	Maksymalna ilość ryżu nie więcej niż 250 g

Komplet dostawy
1. Pokrywa – 1 szt.
2. Miski parowe – 3 szt.
3. Pojemnik do gotowania ryżu lub zupy – 1 szt.
4. Tacka ociekowa – 1 szt.
5. Dyfuzor pary – 1 szt.
6. Filtr siatkowy – 1szt.
7. Obudowa parowaru (ze zbiornikiem wody) – 1.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE
Napięcie zasilania: 220 V – 240 V ~ 50 Hz
Maksymalna pobór mocy: 755 – 900 W
Pojemność zbiornika wody: 1,1 l
Pojemność miski do gotowania ryżu /zupy/innych składników: 1,2 l

Producent zastrzega sobie prawo zmiany charakterystyki urządzeń bez wcześniejszego zawiadomienia.

Termin przydatności do użytku urządzenia – powyżej 5 lat

Gwarancji
Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać u dilera, który sprzedał Państwu dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.



Dany wyrób jest zgodny z wymaganiami odnośnie elektromagnetycznej kompatybilności, przewidzianej dyrektywą 89/336/EEC Rady Europy oraz przepisem 73/23 EEC o nizkowoltowych urządzeniach.

ELEKTRICKÝ PÁROVÝ HRNEC

Potraviny, připravované na páře si uchovávají svojí vůni a výživnou hodnotu. Párový hrnec Vitek Vám pomůže udělat krok ke zdravému životnímu stylu.

POPIS

1. Dolní párová nádoba "1"
2. Prostřední párová nádoba "2"
3. Horní párová nádoba "3"
4. Nádoba na přípravu rýže nebo polévky
5. Víčko
6. Tác na hromadění kondenzátu
7. Rozstřikovač páry
8. Povrch párového hrnce
9. Otvor na zalévání vody
10. Rezervoár na vodu
11. Síťový filtr
12. Řídící panel
13. Napájecí šňůra
14. LCD-displej
15. Tlačítko zapnutí/vypnutí
16. Tlačítko zapnutí časovače
17. Tlačítko volby automatických režimů přípravy
18. Tlačítko nastavení doby přípravy/ohřevu a časovač
19. Tlačítko zapnutí/přerušení průběhu přípravy

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

Předtím než začnete používat párový hrnec, si pozorně přečtěte tento návod na použití.

- Před zapnutím párového hrnce se ujistěte, že napětí ve Vaší elektrické zásuvce odpovídá doporučenému napětí pro práci přístroje, které je uvedené na přístroji.
- Nepoužívejte párový hrnec venku.
- Stavte přístroj vždy jen na rovnou a stabilní plochu.
- Nepoužívejte párový hrnec v blízkosti stěn nebo pod poličkami, výchozí horká pára je může poškodit.
- Používejte pouze to příslušenství, které je součástí dodávky.
- Před prvním použitím přístroje pečlivě umyjte veškeré jeho části, které budou přicházet do styku s potravinami.
- Před zapnutím párového hrnce naplňte rezervoár vodou, v opačném případě se může přístroj poškodit.
- Buďte opatrní při manipulaci s přístrojem: jakákoliv kapalina nebo kondenzát jsou velmi horké.
- Buďte opatrní při práci s přístrojem, hlavně při sundávání víčka. Hrozí možnost popálenin vycházející párou.
- Pro sundání víčka nebo párových nádob používejte kuchyňské chňapky nebo příchytky.
- Nestěhujte na jiné místo přístroj, pokud se v něm nachází horké potraviny nebo kapaliny.
- Nenechávejte pracující přístroj bez dozoru, buďte obzvlášť opatrní, pokud se v blízkosti s přístrojem nachází děti nebo lidé s omezenýma možnostmi.
- Žádná z nádob párového hrnce není určena na používání v mikrovlnných, elektrických nebo plynových troubách.
- Vypínejte přístroj ze zásuvky, pokud ho nepoužíváte nebo při sundávání nebo instalaci párových nádob a také před jeho čištěním.
- Když vypínáte přístroj, netahejte za šňůru, ale uchopte její vidlici a vytáhněte ze zásuvky.
- Dbejte na to, aby napájecí šňůra nevisela v místech, kde se jí mohou dotýkat děti.
- Uchovávejte přístroj v místě nedostupném dětem.
- Nikdy nepotápějte přístroj, napájecí šňůru nebo její vidlici do vody – hrozí nebezpeční úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozena napájecí šňůra nebo její vidlice. Pro opravu přístroje se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Přístroj je určen pouze pro domácí používání.

TENTO NÁVOD USCHOVEJTE.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vybalte přístroj z krabice a odstraňte obal.
- Promyjte párové nádoby (1, 2, 3), nádobu na přípravu rýže a polévky (4), víčko (5) a tác na hromadění kondenzátu (6) s pomocí měkkého čistícího prostředku. Pečlivě je opláchněte a vysušte.
- Protřete vnitřek rezervoáru na vodu (10) vlažnou tkání.

JAK POUŽÍVAT PŘÍSTROJ

- Postavte párový hrnec na rovnou a stabilní plochu.
- Instalujte rozstřikovač páry (7).
- Instalujte síťový filtr (11) do prohlubně v rezervoáru na vodu (10).
- Naplňte rezervoár (10) studenou vodou po značku maximální úrovně.
- Naplnit rezervoár vodou můžete dvěma způsoby: - přes speciální k tomu určený otvor (9) (Obr. 1) anebo můžete nalít vodu přímo do rezervoáru (Obr. 2).
- Pokud jste v průběhu přípravy zjistili, že množství nalité vody je menší než je norma, můžete jí dolít přes otvor k tomu určený (9)aniž byste sundali párové nádoby (Obr. 1).

Používejte profiltrovanou vodu, není tak tvrdá, proto se usazeniny v ohřívacím elementu nebudou tvořit tak často. Nelijte vodu za značku.

Varování

- Je zakázáno přidávat do vody sůl, pepř, koření, bylinky, víno, omáčky nebo jiné kapaliny. Může to vést k poškození přístroje.
- Vodu vyměňujte před každým dalším použitím párového hrnce.
- Instalujte tác na hromadění kondenzátu (6) na rezervoár na vodu (10) a ujistěte se, že je instalován správně.
- Instalujte na tác na hromadění kondenzátu (6) jednu nebo několik párových nádob (1-2-3).
- Uzavřete párovou nádobu víčkem (5).
- Zapněte napájecí šňůru do zásuvky, zazní zvukový signál a zapne se LCD-displej. Párový hrnec je připraven k práci po dobu 45 minut.

Upozornění:

pokud v průběhu 1 minuty nebudou provedeny žádné přípravy, zazní dva zvukové signály a párový hrnec se vypne.

- Zapněte párový hrnec, stlačením tlačítka (15), rozsvítí se LCD-displej (14) a zazní zvukový signál.
- S pomocí tlačítka automatické přípravy potravin (17) můžete zvolit jeden z režimů práce: příprava vajec, ryby, zeleniny, masa, drůbeže, rýže, režim ohřevu a také jeden ze dvou přednastavených režimů přípravy «1», «2». Na LCD-displeji (17) se zobrazí odpovídající symbol potraviny, doba přípravy a doba ohřevu.
- Po zvolení některého z režimů automatické přípravy potravin, můžete změnit zadanou dobu přípravy a to tlačítkem (18).
- Stlačte tlačítko (19), začne příprava / ohřev potravin, přitom na LCD-displeji budou blikat symbol (COOK) nebo (KEEP WARM).
- Po skončení nastavené doby přípravy potravin zazní dva zvukové signály a párový hrnec se přepne do režimu ohřevu potravin. Doba ohřevu potravin je 20 minut (na LCD-displeji bude blikat symbol (KEEP WARM).
- Po skončení režimu ohřevu uslyšíte 5 zvukových signálů, režim ohřevu se vypne a za minutu zazní dva zvukové signály a párový hrnec se vypne.

Upozornění:

v režimu ohřevu potravin můžete změnit dobu ohřevu a to s pomocí tlačítka (18).

1557.indd 46 14.02.2008 9:15:36

- Pro skončení přípravy potravin nebo ohřevu stlačte tlačítko (19), symbol (COOK) nebo (KEEP WARM).bude svítit nepřetržitě.
- Stlačte tlačítko (15), párový hrnec se vypne. Také můžete počkat, až se vypne automaticky.

Ohřev potravin

- Tlačítkem (17) zvolte režim ohřevu potravin, symbol (KEEP WARM). Tlačítkem(18) nastavte potřebnou dobu ohřevu potravin od 1 do 99 minut. Zapněte přístroj tlačítkem (19).
- Po skončení režimu ohřevu uslyšíte pět zvukových signálů a za minutu zazní dva zvukové signály a přístroj se vypne.

Programování režimů přípravy.

Tento přístroj umožňuje samostatně programovat režimy přípravy potravin.

- Zapněte přístroj do zásuvky.
- Zapněte párový hrnec, stlačením tlačítka (15), zapne se LCD-displej (14) a uslyšíte zvukový signál.
- Stlačte a držte tlačítko (17) asi 3 sekundy, na LCD-displeji začnou blikat symboly «1:00». Nastavte potřebnou dobu přípravy s pomocí tlačítka (18) a stlačte tlačítko (19), čímž uložíte nastavenou hodnotu do paměti.
- Pro nastavení doby přípravy 2. režimu držte tlačítko (17) do té doby než se na LCD-displeji objeví blikající symbol «2:00». Nastavte potřebnou dobu přípravy s pomocí tlačítka(18). Poté stlačte tlačítko (19), čímž uložíte nastavenou hodnotu do paměti.

Nastavení časovače zapnutí párového hrnce

Tento přístroj umožňuje nastavit dobu zahájení přípravy.

- Stlačte tlačítko (16). Na LCD-displeji se objeví symbol časovače ( ) a symbol «00:00».
- S pomocí tlačítek (18) nastavte dobu zapnutí párového hrnce. Minimální doba odložení zapnutí párového hrnce je 5 minut, maximální 23 hodin 55 minut, každý stupeň nastavení doby zapnutí odpovídá 5 minutám. K potvrzení nastavené doby stlačte tlačítko (19).
- Tlačítkem (15) zvolte potřebný režim práce, poté opět stlačte tlačítko (19.).
- Na LCD-displeji se zobrazí symbol časovače, vybraného režimu práce a doby přípravy.
- Po skončení přípravy uslyšíte zvukový signál a párový hrnec se automaticky přepne do režimu ohřevu, který trvá 20 minut (na LCD-displeji bude blikat symbol (KEEP WARM)).
- Po završení režimu ohřevu uslyšíte pět zvukových signálu a za minutu zazní dva zvukové signály a párový hrnec se vypne.
- V režimu odložení přípravy potravin můžete zapnout časovač stlačením tlačítka (16).

Automatické vypnutí

Pokud nepoužíváte párový hrnec po dobu 1 minuty, automaticky se vypne. Před vypnutím párového hrnce uslyšíte 2 zvukové signály. V průběhu práce můžete zastavit přípravu potravin stlačením tlačítka (19). Pro vypnutí párového hrnce stlačte tlačítko (15).

Zjištění nedostatku vody

Pokud se úroveň vody v rezervoáru (10) sníží pod značku MIN uslyšíte zvukový signál a na LCD-displeji bude blikat symbol (

).

Naplňte rezervoár (10) studenou vodou po značku.

Naplnit rezervoár vodou můžete dvěma

způsoby: - přes speciální k tomu určený otvor (9) (Obr. 1) nebo můžete vodu nalít přímo do rezervoáru (Obr. 2).

UPOZORNĚNÍ!

- Nedotýkejte se v průběhu práce párového hrnce víčka a párových nádob – jsou velmi horké.
- Používejte kuchyňské chňapky a příchytky pokud chcete sundat víčko nebo párovou nádobu. Opatrně přiotevřete víčko, aby vyšla pára. Podržte víčko nad párovou nádobou do té doby, než z něho steče voda.
- Pokud chcete zkontrolovat jestli jsou potraviny hotové, použijte příchytku s dlouho rukojetí.
- Vodu uvnitř rezervoáru může mýt horká, přesto, že ostatní části párového hrnce už vychladly.
- Nepoužívejte párový hrnec bez instalovaného tácu, párových nádob a víčka.

DOPORUČENÍ

- Připravujte maso, ryby a dary moře do jejich úplné připravenosti.
- Vždy používejte pouze rozmražené potraviny, výjimku tvoří zelenina, ryby a dary moře.
- Pokud používáte najednou několik párových nádoby, umísťuje maso, drůbež nebo ryby do nižní nádoby, aby vytékající z nich sťáva nestékala na potraviny v ostatních párových nádobách.
- Přidávejte čerstvé nebo sušené bylinky a koření do tácu na zachytávání kondenzátu (6), přidáte tím potravinám jejich chuť. Vyberte koření, které máte rádi: tymián, koriandr, bazalka, kopr, kari, estragon, česnek, kmín, křen – toto je pouze inspirační seznam koření. Koření a byliny můžete různě kombinovat. Pokud používáte čerstvé byliny je potřeba je nejdříve nakrájet a tím zvětšit jejich objem dvakrát až třikrát (ve srovnání s suchými bylinkami).

PŘÍPRAVA VAJEC (Obr. 3)

- Nalijte vodu do rezervoáru (10).
- Instalujte tác (6).
- Instalujte párovou nádobu (1, 2 nebo 3) na tác (6).
- Umístěte vejce do prohlubně na dně párové nádoby (1, 2 nebo 3) a zavřete jí víčkem (5).
- Zapněte přístroj do zásuvky.
- Zapněte párový hrnec, stlačením tlačítka (15), zapne se LCD-displej (14) a zazní zvukový signál.
- S pomocí tlačítka (17) vyberte režim přípravy vajec. Tlačítkem (18) můžete samostatně nastavit dobu přípravy.
- Stlačte tlačítko (19), zahájí se příprava potravin.

PŘÍPRAVA RÝŽE (Obr. 4)

- Nalijte do rezervoáru (10) vodu.
- Instalujte tác (6).
- Instalujte jednu párovou nádobu (1, 2 nebo 3) na tác (6).
- Instalujte na párovou nádobu nádobu na přípravu rýže-polévky (4).
- Nasypte 1 hrnek rýže do nádoby (4) a zalijte 1 a 1/2 hrnkem vody. Maximální množství rýže nesmí být větší než 250 g.
- Zavřete nádobu (4) víčkem (5).
- Zapněte přístroj do zásuvky.
- Zapněte párový hrnec, stlačením tlačítka (15), rozsvítí se LCD-displej (14)a zazní zvukový signál.
- S pomocí tlačítka (17) zvolte odpovídající režim přípravy. Použitím tlačítka (18) můžete samostatně nastavit dobu přípravy.
- Stlačte tlačítko (19), zahájí se příprava potravin.

PŘIDÁNÍ VODY V PRŮBĚHU PŘÍPRAVY

Jídla s dlouhou dobou přípravy:

- Kontrolujte úroveň vody v průběhu přípravy potravin.
- Pokud je to potřeba, přidávejte vodu přes otvor k tomu určený (9), nesundávejte přitom párové nádoby.

UŽITEČNÉ RADY A DOPORUČENÍ

- Doba přípravy uvedená v tabulkách je pouze orientační, může se lišit v závislosti od velikosti připravovaných kusů, množství potravin a osobní chutě každého člověka. Čím častěji budete používat párový hrnec, tím dříve se naučíte vybírat správnou dobu přípravy potravin.
- Jedna vrstva potravin se připravuje rychleji, než několik, proto je potřeba přizpůsobovat dobu přípravy množství potravin.
- K dosažení nejlepšího výsledku se snažte, aby kousky potravin byly stejné velikosti. Tlustější kousky umísťujte blíže ke krajům párové nádoby.
- Nenaplňujte párovou nádobu úplně – vždy nechávejte místo, aby mohla procházet pára.
- Pokud připravujete větší množství potravin, je potřeba je pravidelně míchat. Buďte opatrní při manipulaci s přístrojem, používejte kuchyňské chňapky nebo příchytky, ochrání Vaše ruce před horkou párou.
- Nekořeňte a nesolte potraviny v průběhu jejich přípravy.
- Kapalina, která se hromadí v tácu (6)se perfektně hodí k přípravě polévek nebo jí můžete používat jako bujón. Ale buďte opatrní při manipulaci s ní, je velmi horká.
- Používejte pouze úplně rozmražené potraviny.

Při používání všech třech párových nádob dohromady:

- Vždy umísťujte největší a nejtlustší kousky potravin do nižní nádoby.
- Kondenzát, který se objeví na horní párové nádobě bude stékat do nižní nádoby, proto se ujistěte, že chuť připravovaných potravin se vzájemně nevylučuje.
- Při přípravě masa, drůbeže a zeleniny vždy umísťujte maso do nižní nádoby, aby šťáva ze syrového masa nenatekla na zeleninu.
- Doba přípravy potravin v horní nádobě je většinou o 5 minut delší.
- Když připravujete potraviny s různou dobou přípravy, umísťujte ty, které se připravují déle do nižní nádoby. Až budou připravené potraviny v horní nádobě, můžete jí sundat a nižní nádobu zavřít víčkem a pokračovat v přípravě.

ÚDRŽBA PÁROVÉHO HRNCE

- Před čištěním vypněte párový hrnec ze zásuvky a nechte ho vychladnout.
- Je zakázáno potápět do vody napájecí šňůru, její vidlici a sám přístroj.
- Nepoužívejte k čištění částí párového hrnce, tácu, vrchního víčka a samotného hrnce abrazivní čistící prostředky.
- Párové nádoby, nádobu na přípravu rýže, tác a víčko doporučujeme mýt teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí. Také můžete použít myčku nádobí avšak pouze v „lehkém“ režimu mytí nádobí.
- Vytáhněte a promyjte síťový filtr (11).
- Protírejte povrch párového hrnce vlažnou tkání.
- Pravidelně myjte párové nádoby.

ODSTRANĚNÍ USAZENIN

Asi po 2-3 měsících používání přístroje se mohou uvnitř objevit usazeniny. Je to přirozený proces, který je způsoben tvrdostí používané Vámi vody. Je potřeba pravidelně čistit přístroj od usazenin, aby normálně a bez problémů fungoval.

- Naplňte rezervoár na vodu octem až po značku. **DŮLEŽITÉ:** nepoužívejte žádné chemické prostředky k odstraňování usazenin.
- Instalujte tác (6), jednu párovou nádobu (1, 2 nebo 3), zavřete víčko (5) a zapněte párový hrnec na 20-25 minut.

POZOR! Pokud se ocet přelévá za kraje rezervoáru, vypněte přístroj a opatrně vylijte přebytečnou kapalinu.

- Po skončení práce časovače vypněte párový hrnec ze zásuvky a nechte ho úplně vychladnout. Teprve poté můžete vylít ocet.
- Promyjte rezervoár studenou vodou, poté znovu nalijte vodu, instalujte tác (6)a jednu párovou nádobu (1, 2 nebo 3), zavřete víčko (5)a zapněte párový hrnec. Časovač nastavte na 5 minut.
- Vypněte párový hrnec, nechte ho vychladnout, slijte vodu, prosušte tác, párovou nádobu a víčko. Poté ukliďte přístroj do doby než ho budete opět používat.

DOBA PŘÍPRAVY POTRAVIN A RECEPTY

- Doba přípravy je závislá na objemu potravin, volného místa v nádobě, čerstvosti potravin a Vaší chutě.
- Doba přípravy je uvedena, tak jak byla rozpočítána pro přípravu potravin v dolní nádobě. Potraviny v horní nádobě se připravují déle, přibližně o 5 minut.
- Při velkém nebo malém objemu potravin buď zvyšujte nebo snižujte dobu přípravy potravin.

ZELENINA

- Odstraňte tvrdé části u brokolice a květáku.
- Snažte se připravovat zelenou listovou zeleninu co nejkratší dobu – rychle ztrácí svou barvu.
- Přidávejte sůl a jiné koření do jídel až po skončení jejich přípravy.
- Mraženou zeleninu nemusíte rozmrazovat před přípravou v párovém hrnci.

Zelenina	Typ	Hmotnost/ Počet kusů	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Artyčok	Čerstvý	3 střední velikosti	česnek estragon kopr	45-50	Odstraňte stopky
Chřest	Čerstvý Zmražený	400 g 400 g	citrón bobkový list tymián	13-15 16-18	Nechávejte volné místo, aby mohla procházet pára
Brokolice	Čerstvá Zmražená	400 g 400 g	česnek červená paprika estragon	16-18 15-18	
Mrkev (nakrájená)	Čerstvá	400 g	anýz máta kopr	20-22	Míchejte v průběhu přípravy
Květák	Čerstvý Zmražený	400 g 400 g	rozmarýn bazalka estragon	16-18 18-20	Míchejte v průběhu přípravy
Špenát	Čerstvý Zmražený	250 g 250 g	kmín česnek	8-10 18-20	Míchejte v průběhu přípravy
Boby	Čerstvé	400 g	kmín kopr	18-20	Míchejte v průběhu přípravy
Hrách	Čerstvý Mražený (v luscích)	400 g 400 g	bazalka majoránka máta	10-12 15-18	Míchejte v průběhu přípravy

Brambory	Čerstvé	400 g	kopr	20-22	

MASO A DRŮBEŽ

- Příprava potravin na páře má výhodu v tom, že v průběhu této přípravy se tuk z potravin vypéká a stéká na tác. Přesto doporučujeme před zahájením přípravy přebytečný tuk odstranit. Například maso na grilování se perfektně hodí pro přípravu na páře.
- Marinujte nebo zalijte nálevem maso nebo drůbež před zahájením přípravy.
- Kontrolujte průběžně stav připravovaných potravin tím, že je budete propíchávat.
- Používejte čerstvé nebo sušené koření v průběhu přípravy potravin. Přidá jim to nezaměnitelnou chuť.

Potraviny	Typ	Hmotnost/ Počet kusů	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Kuřecí maso	filé, stehna	250g (4 ks.) 450 g	kari rozmarýn tymián	12-15 30-35	Odstraňte přebytečný tuk
Vepřové maso	libové, roštěnec, steaky nebo kousky filé	400 g (4 ks., tloušťka 2,5 cm)	kari citrón tymián	5-10	Odstraňte přebytečný tuk
Hovězí maso	Kousky filé, Svíčková nebo zadní část	250 g	kari červená paprika tymián	8-10	Odstraňte přebytečný tuk

RYBY A DARY MOŘE

- Že je ryby hotová, poznáte podle toho, že se dá maso lehce oddělit od kostí.
- Zmraženou rybu a dary moře můžete připravovat bez předběžného rozmrazování, musíte pouze je pouze delší dobu připravovat.
- Pokud chcete přidat rybě nebo darům moře vytříbenou chuť, používejte kousky citrónu k jejich přípravě.

Potraviny	Typ	Hmotnost/ Počet kusů	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Měkkýši	Čerstvý	250 g/400 g	majoránka citrón	8-10	
Krevety	Čerstvý	400 g	citrón česnek	6	Připravujte do té doby, až zčervenají
Mušle	Čerstvý	400 g	citrón česnek	8-10	Připravujte do té doby, až se otevřou
Humr	Mražený	2 ks. (400 g každý)	křen česnek	20-22	Připravujte do té doby, až zčervená krunýř

Rybí filé	Mražený Čerstvý	250 g 250 g	hořčice majoránka	10-12 6-8	Připravujte do té doby, až bude možné filé rozdělit na kousky

RÝŽE
Použijte nádobu na přípravu rýže, vlijte do rezervoáru vodu a do nádoby na přípravu rýže můžete nalít jinou kapalinu, například bujón. Do nádoby na přípravu rýže můžete také přidat koření, posekanou cibuli, petržel, mandle nebo pořezané houby.

Potraviny	Typ	Počet/ Objem vody	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Rýže	Bílá	200 g/300 ml	35-40	Maximální množství rýže nesmí být větší než 250 g

Příslušenství hrnce
1. Víčko – 1 ks.
2. Párové nádoby – 3 ks.
3. Nádoba na přípravu rýže nebo polévky – 1 ks.
4. Tác na hromadění kondenzátu – 1 ks.
5. Rozstřikovač páry – 1 ks.
6. Síťový filtr – 1 ks.
7. Těleso párového hrnce (s rezervoárem na vodu) – 1ks.

TECHNICKÉ ÚDAJE
Napětí napájení: 220 V – 240 V ~ 50 Hz
Maximální výkon: 755 – 900 W
Objem nádoby na vodu: 1,1 l
Objem nádoby na přípravu rýže/polévek/a jiných potravin: 1,2 l

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístroj bez předběžného oznámení.

Životnost přístroje min. 5 let

Záruka
Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.


Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

ЕЛЕКТРОПАРОВАРКА

Продукти, які приготовлені на пару, у більшій мірі зберігають свій аромат і поживну цінність. Пароварка Vitek дозволить вам зробити крок до здорового харчування.

Опис

1. Нижня парова чаша "1"
2. Середня парова чаша "2"
3. Верхня парова чаша "3"
4. Ємкість для приготування рису або супу
5. Кришка
6. Піддон для збору конденсату
7. Розпилювач пари
8. Корпус пароварки
9. Заливний отвір
10. Резервуар для води
11. Сітчастий фільтр
12. Панель управління
13. Мережевий шнур
14. РК-дисплей
15. Кнопка вмикання/вимикання
16. Кнопка вмикання таймеру
17. Кнопка вибору автоматичних режимів приготування
18. Кнопки встановлення часу приготування/підігріву і таймера
19. Кнопка ввімкнення/зупинення процесу приготування

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перш ніж почати використовувати пароварку, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

- Перед вмиканням пароварки переконайтесь, що напруга і частота вашої електромережі відповідають маркуванню на пристрої.
- Не використовуйте пароварку за межами приміщення.
- Встановлюйте пристрій на рівну стійку поверхню.
- Не використовуйте пароварку поблизу стін або навісних шаф, оскільки гаряча пара, що виходить, може їх пошкодити.
- Використовуйте лише ті комплектуючі деталі, які входять до комплекту постачання.
- Перед першим застосуванням пристрою старанно промийте усі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами.
- Перед тим як увімкнути пароварку, заповніть резервуар водою, інакше пристрій може бути пошкоджений.
- Будьте уважні під час роботи із пристроєм: будь-яка рідина або конденсат дуже гарячі.
- Остерігайтесь опіків парою, що виходить, особливо у момент зняття кришки.
- Для зняття кришки або парових чаш використовуйте кухонні прихватки або рукавички.
- Не переміщуйте пристрій, коли в ньому знаходяться гарячі продукти.
- Не залишайте працюючий пристрій без нагляду, будьте особливо уважні, якщо поруч із працюючим пристроєм знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.
- Не дозволяється використання ємкостей пароварки у мікрохвильових печах, а також на електричних або газових плитах.
- Вимикайте пристрій від мережі, якщо він не використовується, при знятті або встановленні парових чаш, а також перед чищенням.
- При відключенні пристрою не тягніть за дріт, візьміться за мережеву вилку і вийміть її з розетки.
- Слідкуйте за тим, щоб мережевий дріт не звисав у місцях, де за нього можуть взятись діти.
- Зберігайте пристрій в недосяжному для дітей місці.
- Ніколи не занурюйте пристрій, мережевий дріт або мережеву вилку у воду

- ви можете отримати удар електричним струмом.
- Не використовуйте пристрій при пошкодженні мережевого дроту або мережевої вилки. Для ремонту пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Пристрій призначений лише для домашнього використання.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
- Вийміть пароварку і видаліть пакувальний матеріал.
- Промийте парові чаші (1, 2, 3), ємкість для приготування рису або супу (4), кришку (5) і піддон для збору конденсату (6), використовуючи м'який миючий засіб.
- Старанно промийте і витріть їх.
- Протріть внутрішню поверхню резервуару для води (10) вологою тканиною.

ВКАЗІКВКИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- Встановіть пароварку на рівну та стійку поверхню.
- Встановіть розпилювач пари (7).
- Встановіть сітчастий фільтр (11) у заглиблення в резервуарі для води (10).
- Наповніть резервуар (10) холодною водою до максимального рівня MAX.
- Наповнення резервуару водою можна здійснювати двома способами: - через заливний отвір (9) (Мал. 1) або налити воду безпосередньо в резервуар (Мал. 2).
- Якщо під час приготування ви виявили, що кількість залитої води менше за норму, то можете додати її через заливний отвір (9), не знімаючи парові чаші (Мал. 1).

Використовуйте відфільтровану воду, вона має занижену жорсткість, що дозволить знизити ступінь утворення накипу у нагрівальному елементі. Не заливайте воду вище за відмітку MAX.

Попередження
- Забороняється додавати у воду сіль, перець, приправи, трави, вино, соуси або іншу рідину. Це може призвести до поламки пристрою.
- Міняйте воду перед кожним використанням пароварки.

- Встановіть піддон для збору конденсату (6) на резервуар для води (10) і переконайтесь, що він встановлений вірно.
- Встановіть на піддон для збору конденсату (6) одну або декілька парових чаш (1-2-3).
- Накрийте парову чашу кришкою (5).
- Вставте вилку мережевого дроту у розетку, при цьому пролунає звуковий сигнал і ввімкнеться РК-дисплей, пароварка готова до роботи, протягом 45 хвилин.

ПРИМІТКА:
якщо протягом 1 хвилини не буде здійснено ніяких дій, то пролунають два звукових сигнали і пароварка вимкнеться.

- Увімкніть пароварку, натиснувши кнопку (15), при цьому увімкнеться РК-дисплей (14) і ви почуєте звуковий сигнал.
- За допомогою кнопки автоматичного приготування продуктів (17) ви можете обрати один з режимів роботи: приготування яєць, приготування риби, овочів, м'яса, курки, рису, режим підігріву, а також один з двох попередньо запрограмованих режимів приготування «P1» і «P2». При цьому на РК-дисплеї (17) відобразиться відповідний символ продукту, час приготування і час підігріву.

- Після вибору одного з режимів автоматичного приготування продуктів, ви можете змінити заданий час приготування, використовуючи кнопки (18).
- Натисніть кнопку (19), щоб почати приготування/підігрів продуктів, при цьому на РК-дисплеї буде блимати символ (COOK) або (KEEP WARM).
- Після закінчення встановленого часу приготування продуктів, пролунають два звукових сигнали і пароварка перемкнеться у режим підігріву продуктів, час підігріву продуктів 20 хвилин (при цьому на РК-дисплеї буде блимати символ (KEEP WARM).
- Після завершення режиму підігріву ви почуєте 5 звукових сигналів, режим підігріву вимкнеться, через хвилину пролунають два звукових сигнали і пароварка вимкнеться.

ПРИМІТКА:
в режимі підігріву продуктів ви можете змінити час підігріву, використовуючи кнопки (18).

- Для вимкнення процесу приготування або підігріву, натисніть кнопку (19), при цьому символ (COOK) або (KEEP WARM) буде світитись постійно.
- Натисніть кнопку (15) для вимкнення пароварки, або дочекайтесь, коли вона вимкнеться автоматично.

Підігрів продуктів

- Кнопкою (17) оберіть режим підігріву продуктів символ (KEEP WARM), кнопками (18) встановіть необхідний час підігріву продуктів від 1 до 99 хвилин, для ввімкнення пароварки натисніть кнопку (19).
- Після завершення режиму підігріву ви почуєте п'ять звукових сигналів, а через хвилину пролунають два звукових сигнали і пароварка вимкнеться.

Програмування режимів приготування.

Ви можете самостійно запрограмувати режими приготування продуктів.

- Вставте вилку мережевого дроту в розетку
- Увімкніть пароварку, натиснувши кнопку (15), при цьому увімкнеться РК-дисплей (14) і ви почуєте звуковий сигнал.
- Натисніть і утримуйте кнопку (17) протягом 3 секунд, на РК- дисплеї почнуть блимати символи «P1:00». Встановіть бажаний час приготування, використовуючи кнопки (18), і натисніть кнопку (19) для зберігання введеного значення.
- Для встановлення часу приготування 2-го режиму натискайте кнопку (17) до появи на РК- дисплеї блимаючих символів «P2:00». Встановіть бажаний час приготування, використовуючи кнопки (18), і натисніть кнопку (19) для зберігання введеного значення.

Встановлення таймера вмикання пароварки

Ви можете встановити час відстрочки вмикання пароварки.

- Натисніть кнопку (16). На РК-дисплеї з'явиться символ таймера ( ) і символ «00:00».
- За допомогою кнопок (18) встановіть час відстрочки вмикання пароварки. Мінімальний час відстрочки вмикання 5 хвилин, максимальний 23 години 55 хвилин, крок для встановлення часу 5 хвилин. Для підтвердження встановленого часу натисніть кнопку (19).
- Кнопкою (15) оберіть бажаний режим роботи, після чого знову натисніть кнопку (19.).
- На РК-дисплеї відобразиться символ

таймеру, режиму роботи і час, через який почнеться процес приготування.
- Після закінчення приготування ви почуєте звуковий сигнал і пароварка автоматично перемкнеться у режим підігріву тривалістю у 20 хвилин (при цьому на РК-дисплеї буде блимати символ (KEEP WARM)).
- Після завершення режиму підігріву ви почуєте п'ять звукових сигналів, а через хвилину пролунають два звукових сигнали і пароварка вимкнеться.
- В режимі очікування приготування продуктів, ви можете вимкнути таймер, натиснувши кнопку (16).

АВТОМАТИЧНЕ ВІДКЛЮЧЕННЯ

Якщо ви не використовуєте пароварку протягом 1 хвилини, вона автоматично вимкнеться. Перед відключенням пароварки ви почуєте 2 звукових сигнали. Під час роботи Ви можете зупинити процес приготування, натиснувши кнопку (19), а для вимкнення пароварки натисніть кнопку (15).

Індикація відсутності води

Якщо рівень води в резервуарі (10) опуститься нижче за відмітку MIN, ви почуєте звуковий сигнал і на РК-дисплеї буде блимати символ ( ).

Наповніть резервуар (10) холодною водою до максимального рівня MAX.

Наповнення резервуару водою можна здійснювати двома способами: - через заливний отвір (9) (Мал. 1) або налити воду безпосередньо в резервуар (Мал. 2).

УВАГА!

- Не торкайтеся під час роботи пароварки до кришки і парових чаш - вони дуже гарячі.
- Щоб не опектись, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для зняття кришки і парових чаш. Повільно підніміть кришку, щоб випустити пару, притримайте кришку над паровою чашею для стікання з неї води.
- Якщо ви хочете перевірити продукти на готовність, використовуйте кухонний посуд з довгою ручкою.
- Пам'ятайте, що вода всередині резервуару може бути гаряча, коли усі інші компоненти пароварки остигнули.
- Не використовуйте пароварку, якщо не встановлено піддон, парові чаші та кришку.

ПОРАДИ

- Готуйте м'ясо, рибу і морські продукти до повної готовності.
- Завжди використовуйте лише розморожені продукти, виключення складаюсь овочі, риба і морепродукти.
- Якщо ви користуєтесь одночасно декількома паровими чашами, то кладіть м'ясо, птицю або рибу в нижню корзину, щоб рідина, що виділяється, не стікала на продукти з інших парових чаш.
- Додавайте свіжі або сухі трави у піддон для збору конденсату (6), щоб надати продуктам додаткового смаку. Оберіть трави на свій смак: чебрець, кінза, базилік, кріп, каррі та естрагон, часник, тмин, хрін - це всього лише невеликий перелік відомих трав. Ви можете комбінувати трави для надання продуктам нових смаків. При використанні свіжих трав необхідно нарізати їх і збільшити загальну кількість в два-три рази (у порівнянні із сухими).

ПРИГОТУВАННЯ ЯЄЦЬ (Мал. 3)

- Залийте в резервуар (10) воду.
- Встановіть піддон (6).
- Встановіть парову чашу (1, 2 або 3) на піддон (6).
- Покладіть яйця в заглиблення на днищі парової чаші (1, 2 або 3) і накрийте її кришкою (5).

- Вставте вилку мережевого дроту в розетку
- Увімкніть пароварку, натиснувши кнопку (15), при цьому увімкнеться РК-дисплей (14) і ви почуєте звуковий сигнал.
- За допомогою кнопки (17) ви оберете режим приготування яєць. Використовуючи кнопки (18) ви можете самостійно встановити час приготування.
- Натисніть кнопку (19), щоб почати приготування

ПРИГОТУВАННЯ РИСУ (Мал. 4)
- Залийте в резервуар (10) воду.
- Встановіть піддон (6).
- Встановіть одну парову чашу (1, 2 або 3) на піддон (6).
- Встановіть на парову чашу ємкість для приготування рису-супу (4).
- Засипте 1 чашку рису в ємкість (4) і залийте 1 1/2 чашки води. Максимальна кількість рису не повинна перевищувати 250 г.
- Закрийте чашу (4) кришкою (5).
- Вставте вилку мережевого дроту в розетку
- Увімкніть пароварку, натиснувши кнопку (15), при цьому увімкнеться РК-дисплей (14) і ви почуєте звуковий сигнал.
- За допомогою кнопки (17) ви оберете відповідний режим приготування. Використовуючи кнопки (18) ви можете самостійно встановити час приготування.
- Натисніть кнопку (19), щоб почати приготування.

ДОДАВАННЯ ВОДИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Для страв із тривалим часом приготування:
- Контролюйте рівень води під час приготування продуктів.
- При необхідності додавайте воду через заливний отвір (9), не знімаючи парові чаші.

КОРИСНІ ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ
- Вказаний в таблицях час приготування їжі слід розглядати лише як рекомендований, він може відрізнятись в залежності від розміру шматків, об'єму продуктів і особистого смаку. Під час освоєння пароварки ви самі зможете підбирати бажаний час приготування продуктів.
- Один шар продуктів готується швидше, ніж декілька, тому необхідно збільшувати час приготування відповідно до об'єму продуктів.
- Для досягнення кращого результату намагайтесь, щоб шматочки продуктів були однакового розміру, розміщуйте більш товсті шматочки ближче до країв парової чаші.
- Не заповнюйте парову чашу повністю - залишайте простір для проходження пари.
- При приготуванні великої кількості продуктів необхідно періодично їх помішувати. Будьте при цьому надзвичайно обережні, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для захисту рук від гарячої пари і кухонний посуд з довгою ручкою.
- Не кладіть сіль або спеції безпосередньо на продукти під час їх приготування.
- Рідина, що накопичується у піддоні (6), чудово підходить для приготування супів або може використовуватись як бульйон. Але будьте обережні: вона дуже гаряча.
- Використовуйте лише повністю розморожені продукти.

При використанні трьох парових чаш одночасно:
- Завжди кладіть найбільш крупні шматочки продуктів до нижньої чаші.

- Конденсат, що утворюється на верхній паровій чаші, буде стікати у нижню чашу, тому переконайтесь у сумісності смаків продуктів, що готуються.
- При приготуванні м'яса, курки і овочів завжди кладіть м'ясо до нижньої чаші, щоб сік сирого м'яса не потрапляв на овочі.
- Час приготування продуктів у верхній чаші зазвичай на 5 хвилин довше.
- Коли ви готуєте продукти з різним часом готовності, покладіть до нижньої чаші ті, які готуються довше. Коли будуть готові продукти у верхній чаші, ви можете зняти її, а нижню чашу накрийте кришкою і продовжуйте приготування продуктів.

ЧИЩЕННЯ ПАРОВАРКИ

- Перед чищенням вимкніть пароварку, відключіть її з мережі і дайте їй повністю остигнути.
- Забороняється занурювати у воду мережевий дріт, мережеву вилку і корпус пароварки.
- Не використовуйте під час чищення парових корзин, піддону, верхньої кришки і корпусу пароварки абразивні засоби для чищення.
- Рекомендується мити парові чаші, ємкість для приготування рису, піддон і кришку в теплій воді із засобом для миття посуду. Можна використовувати посудомийну машину, встановивши ”легкий” режим миття посуду.
- Вийміть і промийте сітчастий фільтр (11).
- Протирайте корпус пароварки вологою тканиною.
- Регулярно мийте парові чаші.

ЗНЯТТЯ НАКИПУ

Після 2-3 місяців використання пристрою у нагрівальному елементі може утворитися накип. Це природний процес, який залежить від жорсткості води, яку ви використовуєте. Необхідно регулярно знімати накип для нормальної роботи пароварки.

- Наповніть резервуар для води харчовим оцтом до позначки MAX. **ВАЖЛИВО:** не використовуйте хімічні препарати для видалення накипу.
- Встановіть піддон (6), одну парову чашу (1, 2 або 3), закрийте її кришкою (5) і увімкніть пароварку на 20-25 хвилин.

УВАГА! Якщо оцет виливається через краї резервуару, вимкніть пароварку і обережно відлийте невелику кількість рідини.

- По закінченню роботи таймеру відключіть пароварку від мережі і дайте їй повністю остигнути, перед тим як вилити оцет.
- Промийте резервуар холодною водою, ще раз залийте воду, встановіть піддон (6), одну парову чашу (1, 2 або 3), закрийте її кришкою (5), увімкніть пароварку і встановіть таймер на 5 хвилин.
- Відключіть пароварку, дайте їй повністю остигнути, злийте воду, просушіть піддон, парову чашу і кришку і приберіть пристрій до наступного використання.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ І РЕЦЕПТИ

- Час приготування залежить від об'єму продуктів, вільного місця в чаші, їх свіжості і вашого смаку.
- Час приготування вказано з розрахунком на нижню чашу, продукти у верхній чаші готуються довше, приблизно на 5 хвилин.
- При більшому або меншому об'ємі продуктів відповідно збільшується або зменшується час приготування продуктів.

ОВОЧІ

- Відріжте товсті стеблини у капусти броколі або товсті ніжки суцвіття кольорової капусти.
- Готуйте зелені листові овочі максимально короткий час - вони швидко втрачають свій колір.
- Додавайте сіль і спеції після приготування.
- Заморожені овочі не обов'язково розморожувати перед приготуванням в пароварці.

ОВОЧІ	Вид	Вага/ Кількість штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Артишоки	Свіжі	3 середніх	часник естрагон кріп	45-50	Відріжте стеблини
Спаржа	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	лимонник лаврове листя чебрець	13-15 16-18	Залишайте вільний простір для проходження пари
Броколі	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	часник червоний перець естрагон	16-18 15-18	
Морква (порізана)	Свіжа	400 г	аніс м'ята кріп	20-22	Помішуйте під час приготування
Кольорова капуста	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	розмарин базилік естрагон	16-18 18-20	Помішуйте під час приготування
Шпинат	Свіжий Заморожений	250 г 250 г	чебрець часник	8-10 18-20	Помішуйте під час приготування
Боби	Свіжі	400 г	тмин кріп	18-20	Помішуйте під час приготування
Горох	Свіжий Заморожений (стручковий)	400 г 400 г	базилік майоран м'ята	10-12 15-18	Помішуйте під час приготування
Картопля	Свіжа	400 г	кріп	20-22	

М'ЯСО І ПТИЦЯ

- Приготування продуктів на пару має переваги у тому, що під час приготування жир витоплюється з продуктів і стікає в піддон. Але перед приготуванням продуктів бажано видалити зайвий жир. М'ясо для гриля ідеально підходить для приготування на пару.

- Замаринуйте або залийте соусом м'ясо або птицю перед приготуванням.
- Перевіряйте продукти на готовність, протикаючи їх.
- Використовуйте свіжі або сушені трави під час приготування продуктів для надання їм додаткового смаку.

Продукти	**Вид**	**Вага/ Кіль-кість штук**	**Трави**	**Час приготування (хвилини)**	**Рекомендації**
Курка	філе, ніжки	250г (4 шт.) 450 г	каррі розмарин чебрець	12-15 30-35	Зріжте зайвий жир
Свинина	вирізка, філе, стейки або шматки, філе	400 г (4 шт., товщина 2,5 см)	каррі лимонник чебрець	5-10	Зріжте зайвий жир
Яловичина	шматки філе, філейна частина або огузок	250 г	каррі червоний перець чебрець	8-10	Зріжте зайвий жир

РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

- Риба готова, коли м'ясо легко відділяється від кісток.
- Морожена риба і морепродукти можуть готуватися без попереднього розмороження, потрібно лише збільшити час приготування.
- Використовуйте шматочки лимону під час приготування риби або морепродуктів для надання їм вишуканого смаку

Продукти	**Вид**	**Вага/ Кіль-кість штук**	**Трави**	**Час приготування (хвилини)**	**Рекомендації**
Молюски	Свіжі	250 г/400 г	майоран лимонник	8-10	
Креветки	Свіжі	400 г	лимонник часник	6	Готуйте їх до почервоніння панциру
Мідії	Свіжі	400 г	лимонник часник	8-10	Готуйте до розкриття раковин
Лобстер	Морожений	2 шт. (400 г кожен)	хрін часник	20-22	Готуйте до почервоніння панциру
Рибне філе	Морожене Свіже	250 г 250 г	гірчиця майоран	10-12 6-8	Готуйте до розділення на шматочки

РИС

Використовуючи чашу для приготування рису, залийте воду в резервуар, а в чашу для рису можна налити іншу рідину, наприклад, бульйон. Ви можете додати в чашу приправи, рублену цибулю, петрушку, мигдаль або нарізані гриби.

Продукти	Вид	Кіл-сть/ Об'єм води	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Рис	Білий	200 г/300 мл	35-40	Максимальна кількість рису не більше ніж 250 г

Комплект постачання

1. Кришка – 1 шт.
2. Парові чаші – 3 шт.
3. Ємкість для приготування рису або супу – 1 шт.
4. Піддон для збору конденсату – 1 шт.
5. Розпилювач пари – 1 шт.
6. Сітчастий фільтр – 1шт.
7. Корпус пароварки (з резервуаром для води) – 1шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 220 В – 240 В ~ 50 Гц
Максимальна споживча напруга: 755 – 900 Вт
Місткість чаші для води: 1,1 л
Місткість чаші для приготування рису/супу/інших продуктів: 1,2 л

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу не менш 5-ти років

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКІ

ЭЛЕКТРАПАРАВАРКА

Прадукты, прыгатаваныя на пары, у большай ступені захоўваюць свой арамат і пажыўную каштоўнасць. Параварка Vitek дазваляе вам зрабіць крок насустрач здароваму харчаванню.

АПІСАНННЕ

1. Ніжняя паравая чаша "1"
2. Сярэдняя паравая чаша "2"
3. Верхняя паравая чаша "3"
4. Емістасць для гатавання рысу ці супу
5. Крышка
6. Паддон для зборі кандэнсату
7. Распыляльнік пары
8. Корпус параваркі
9. Заліўная адтуліна
10. Рэзервуар для вады
11. Сеткаваты фільтр
12. Панэль кіравання
13. Сеткавы шнур
14. ВК-дысплей
15. Кнопка ўключэння/выключэння
16. Кнопка ўключэння таймера
17. Кнопка выбару аўтаматычных рэжымаў прыгатавання
18. Кнопкі ўстаноўкі часу прыгатавання/падагрэву і таймера
19. Кнопка ўключэння/спынення працесу прыгатавання

ПРАВІЛЫ ТЭХНІКі БЯСПЕКІ

Перад тым, як карыстацца параваркай, уважліва прачытайце інструкцыю па эксплуатацыі.

- Перад уключэннем параваркі пераканайцеся, што напружанне і частата вашай электрычнай сеткі адпавядаюць маркіроўцы на прыстасаванні.
- Не карыстайцеся параваркай па-за памяшканнем.
- Устанаўлівайце прыстасаване на роўную ўстойлівую паверхню.
- Не карыстайцеся параваркай паблізу да сцен ці навясных шафаў, так як выходзячая гарачая пара можа іх пашкодзіць.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя камплектуючыя, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Перад першым выкарыстаннем прыстасавання старанна прамыйце ўсе дэталі, якія будуць кантактаваць з прадуктамі харчавання.
- Перад тым як уключыць параварку, запоўніце рэзервуар вадой, у адваротным выпадку прыстасаванне можа быць пашкоджана.
- Будзьце ўважлівы працуючы з прыстасаваннем: любая вадкасць ці кандэнсат вельмі гарачыя.
- Асцерагайцеся апёкаў выходзячай парай, асабліва ў момант зняцця крышкі.
- Для зняцця крышкі ці паравых чаш карыстайцеся кухоннымі прыхваткамі ці рукавіцамі.
- Не перамяшчайце прыстасаванне, калі ў ім знаходзяцца гарачыя прадукты.
- Не пакідайце прыстасаванне пад час працы без нагляду, будзьце асабліва ўважлівы, калі побач з працуючым прыстасаваннем знаходзяцца дзеці ці асобы з абмежаванымі магчымасцямі.
- Нельга выкарыстоўваць ёмістасці параваркі ў мікрахвалевых печах, а таксама на электрычных ці газавых плітах.
- Адключайце прыстасаванне ад сеткі, калі ім не карыстаецеся, пры зняцці ці ўстаноўцы паравых чаш, а таксама перад чысткай.
- Пры адключэнні прыстасавання не тягніце за шнур, вазьміцеся за сеткавую вілку і выцягніце яе з разеткі.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур не звісаў у месцах, дзе за яго могуць узяцца дзеці.
- Захоўвайце прыстасаванне ў недаступным для дзяцей месцы.
- Ніколі не апускайце прыстасаванне,

сеткавы шнур ці сеткавую вілку ў ваду - вы можаце атрымаць удар электрычным токам.
- Не карыстайцеся прыстасаваннем пры пашкоджанні сеткаваго шнура ці сеткавай вілкі. Для рамонту прыстасавання звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Прыстасаванне прадугледжана толькі для хатняга карыстання.

ЗАХАВАЙЦЕ ГЭТУЮ ІНСТРУКЦЫЮ.

ПЕРАД ПЕРШЫМ КАРЫСТАННЕМ
- Дастаньце параварку і удаліце ўпаковачны матэрыял.
- Прамыйце паравыя чашы (1, 2, 3), ёмістасць для гатавання рысу ці супу (4), крышку (5) і паддон для зборкі кандэнсата (6), выкарыстоўвайце для гэтага мяккі мыючы сродак.
- Добра апаласніце і выцярыце іх.
- Працярыце ўнутраную паверхню рэзервуара для вады (10) вільготнай тканінай.

УКАЗАННІ ДА ЭКСПЛУАТАЦЫІ
- Устанавіце параварку на роўную і ўстойлівую паверхню.
- Устанавіце распыляльнік пары (7).
- Устанавіце сеткаваты фільтр (11) у паглыбленне ў рэзервуары для вады (10).
- Запоўніце рэзервуар (10) халоднай вадой да максімальнага ўзроўню MAX.
- Запаўненне рэзервуара вадой можна правесці двума спосабамі: - праз заліўную адтуліну (9) (Рыс. 1) ці наліць ваду непасрэдна ў рэзервуар (Рыс. 2).
- Калі пад час прыгатавання вы выявілі, што колькасць налітай вады меней за норму, тады можаце даліць яе праз заліўную адтуліну (9), не здымаючы пры гэтым паравыя чашы (Рыс. 1).

Выкарыстоўвайце адфільтраваную ваду, яна мае паніжаную жорсткасць, што дазваляе панізіць ступень утварэння накіпу ў награвальным элеменце. Не залівайце ваду вышэй меткі MAX.

Папярэджанне
- Забараняецца дабаўляць у ваду соль, перац, прыправы, травы, віно, соўсы ці іншыя вадкасці. Гэта можа прывесці да паломкі прыстасавання.
- Мяняйце ваду перад кожным карыстаннем параваркай.

- Устанавіце паддон для збору кандэнсата (6) на рэзервуар для вады (10) і пераканайцеся, што ён устаноўлен правільна.
- Устанавіце на паддон для збору канденсата (6) адну ці некалькі паравых чаш (1-2-3).
- Накрыйце паравую чашу крышкай (5).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым прагучыць гукавы сігнал і ўключыцца ВК-дысплей, параварка гатова да працы, прыкладна 45 хвілін.

Заўвага:
калі на прадаўжэнні 1 хвіліны не будзе зроблена някіх дзеянняў, то прагучаць два гукавыя сігналы і параварка выключыцца.

- Уключыце параварку, націснуўшы на кнопку (15), пры гэтым уключыцца ВК-дысплей (14) і вы пачуеце гукавы сігнал.
- Пры дапамозе кнопкі аўтаматычнага прыгатавання прадуктаў (17) вы можаце выбраць одзін з рэжымаў працы: гатаванне яец, прыгатаванне рыбы, агародніны, мяса, курыцы, рысу, рэжым падагрэву, а таксама адзін з двух папярэдне запраграмаваных рэжымаў прыгатавання «P1» и «P2». Пры гэтым на ВК-дысплее (17) адлюструецца адпаведны сімвол

прадукта, час прыгатавання і час падагрэву.

- Пасля выбару аднаго з рэжымаў аўтаматычнага прыгатавання прадуктаў, вы можаце змяніць зададзены час прыгатавання, выкарыстоўваючы кнопкі (18).
- Націсніце на кнопку (19), каб пачать прыгатаванне/падагрэў прадуктаў, пры гэтым на ВК-дысплее будзе мігаць сімвал (COOK) ці (KEEP WARM).
- Пасля заканчэння ўстаноўленага часу прыгатавання прадуктаў прагучыць два гукавых сігналы і параварка пераключыцца ў рэжым падагрэву прадуктаў, час падагрэву прадуктаў 20 хвілін (пры гэтым на ВК-дысплее будзе мігаць сімвал (KEEP WARM).
- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву вы пачуеце 5 гукавых сігналаў, рэжым падагрэву выключыцца, праз хвіліну прагучыць два гукавых сігналы і параварка выключыцца.

Заўвага:
у рэжыме падагрэву прадуктаў вы можаце змяніць час падагрэву, выкарыстоўваючы кнопкі (18).

- Для адключэння працэсу прыгатавання прадуктау ці падагрэву, націсніце на кнопку (19), пры гэтым сімвал (COOK) ці (KEEP WARM).будзе свяціцца пастаянна.
- Націсніце на кнопку (15) для выключэння параваркі, ці дачакайцеся, калі яна выключыцца аўтаматычна.

Падагрэў прадуктаў

- Кнопкай (17) выбярыце рэжым падагрэву прадуктаў сімвал (KEEP WARM), кнопкамі (18) устанавіце неабходны час падагрэву прадуктаў ад 1 да 99 хвілін, для ўключэння параваркі націсніце на кнопку (19).
- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву вы пачуеце пяць гукавых сігналаў, а праз хвіліну прагучаць два гукавыя сігналы і параварка выключыцца.

Праграмаванне рэжымаў прыгатавання.

Вы можаце самастойна запраграмаваць рэжымы прыгатавання прадуктаў.

- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку
- Уключыце параварку, націснуўшы на кнопку (15), пры гэтым уключыце ВК-дысплей (14) і вы пачуеце гукавы сігнал.
- Націсніце і утрымлівайце кнопку (17) на працягу 3 сякунд, на ВК- дысплее пачнуць мігаць сімвалы «P1:00». Устанавіце жадаемы час прыгатавання, выкарыстоўваючы кнопкі (18), і націсніце на кнопку (19) для захавання ўведзенага значэння.
- Для ўстаноўкі часу прыгатавання 2-га рэжыму націсніце на кнопку (17) да з'яўлення на ВК- дысплее мігаючых сімвалаў «P2:00». Устанавіце жадаемы час прыгатавання, выкарыстоўваючы кнопкі (18), і націсніце на кнопку (19) для захавання ўведзенага значэння.

Устаноўка таймера ўключэння параваркі

Вы можаце ўстанавіць час адтэрміноўкі ўключэння параваркі.

- Націсніце на кнопку (16). На ВК-дысплее з'явіцца сімвал таймера ( ) і сімвал «00:00».
- Пры дапамозе кнопак (18) устанавіце час адтэрміноўкі ўключэння параваркі. Мінімальны час адтэрміноўкі ўключэння 5 хвілін, максімальны 23 гадзіны 55 хвілін, крок ўстаноўкі час 5 хвілін. Для пацвярджэння ўстаноўленага часу націсніце на кнопку (19).

- Кнопкай (15) выбярыце жадаемы рэжым працы, пасля чаго ізноў націсніце на кнопку (19.).
- На ВК-дысплее адлюструецца сімвал таймера, рэжыма працы і час, праз які пачнецца працэс прыгатавання.
- Пасле заканчэння прыгатавання вы пачуеце гукавы сігнал і параварка аўтаматычна пераключыцца ў рэжым падагрэву працяглацсю 20 хвілін (пры гэтым на ВК-дысплее будзе мігаць сімвал (KEEP WARM)).
- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву вы пачуеце пяць гукавых сігналаў, а праз хвіліну прагучыць два гукавых сігналы і параварка выключыцца.
- У рэжыме чакання прыгатавання прадуктаў, вы можаце выключыць таймер, націснуўшы на кнопку (16).

Аўтаматычнае адключэнне

Калі вы не карыстаецеся параваркай на працягу 1 хвіліны, яна аўтаматычна выключыцца. Перад адключэннем параваркі вы пачуеце 2 гукавых сігналы.

Пад час працы вы можаце спыніць працэс прыгатавання, націснуўшы на кнопку (19), а для выключэння параваркі націсніце на кнопку (15).

Індыкацыя адсутнасці вады

Калі ўзровень вады ў рэзервуары (10) апусціцца ніжэй меткі MIN, вы пачуеце гукавы сігнал і на ВК-дысплее будзе мігаць сімвал ( ).

Запоўніце рэзервуар (10) халоднай вадой да максімальнага ўзроўню MAX.

Запоўніць рэзервуар вадой можна двума спосабамі:

- праз заліўную адтуліну (9) (Рыс. 1) ці наліць ваду непасрэдна ў рэзервуар (Рыс. 2).

УВАГА!

- Не дакранайцеся пад час працы параваркі да крышкі і паравых чаш - яны вельмі гарачыя.
- Каб не апячыся, пры здыманні крышкі і паравых чаш карыстайцеся кухоннымі прыхваткамі ці рукавіцамі. Павольна прыпадніміце крышку, каб выпусціць пару, трымайце крышку над паравой чашай, каб з яе сцякла вада.
- Калі вы хочаце праверыць прадукты на гатоўнасць, карыстайцеся кухоннымі рэчамі з доўгай ручкай.
- Памятайце, што вада ўнутры рэзервуара можа быць гарачай, нават калі ўсе астатнія кампаненты параваркі астылі.
- Не карыстацеся параваркай, калі не ўстаноўлены паддон, паравыя чашы і крышка.

ПАРАДЫ

- Гатуйце мяса, рыбу і марскія прадукты да поўнай гатоўнасці.
- Заўседы выкарыстоўвайце толькі размарожаныя прадукты, выключэннем з'яўляюцца агароднiна, рыба і морапрадукты.
- Калі вы карыстаецеся адначасова некалькімі паравымі чашамі, то кладзіце мяса, пціцу ці рыбу ў ніжнюю карзіну, каб вадкасць, якая вылучаецца, не сцякала на прадукты ў іншых паравых чашах.
- Дабаўляйце свежыя ці сухія травы ў паддон для збору кандэнсата (6), каб надаць прадуктам дадатковы смак. Выбярыце травы на свой смак: кмен, кінза, базілік, кроп, карры і эстрагон, часнык, кмен, хрэн - гэта ўсяго толькі невялікі пералік вядомых траў. Вы можаце камбінаваць травы для надання прадуктам новых смакаў. Пры выкарыстанні свежых траў неабходна парэзаць іх і павялічыць агульную колькасць у два-тры разы (у параўнанні з сухімі).

1557.indd 65 14.02.2008 9:15:38

ПРЫГАТАВАННЕ ЯЕЦ (Рыс. 3)
- Заліце ў рэзэрвуар (10) ваду.
- Устанавіце паддон (6).
- Устанавіце паравую чашу (1, 2 ці 3) на паддон (6).
- Палажыце яйца ў паглыбленне на днішче паравой чашы (1, 2 ці 3) і накрыйце яе крышкай (5).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку
- Уключыце параварку, націснуўшы на кнопку (15), пры гэтым уключыцца ВК-дысплей (14) і вы пачуеце гукавы сігнал.
- Пры дапамозе кнопкі (17) выбярыце рэжім прыгатавання яец. Выкарыстоўвайце кнопкі (18) вы можаце самастойна ўстанавіць час прыгатавання.
- Націсніце на кнопку (19), каб пачаць прыгатаванне

ПРЫГАТАВАННЕ РЫСУ (Рыс. 4)
- Заліце у рэзервуар (10) ваду.
- Устанавіце паддон (6).
- Устанавіце адну паравую чашу (1, 2 ці 3) на паддон (6).
- Устанавіце на паравую чашу емістасць для варкі рысу, супу (4).
- Засыпце 1 кубак рысу ў емістасць (4) і заліце 1 1/2 чашы вадой. Максімальная колькасць рысу не павінна перавышаць 250 г.
- Закрыйце чашу (4) крышкай (5).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку
- Уключыце параварку, націснуўшы на кнопку (15), пры гэтым уключыцца ВК-дысплей (14) і вы пачуеце гукавы сігнал.
- Пры дапамозе кнопкі (17) выбярыце адпаведны рэжым прыгатавання. Выкарыстоўваючы кнопкі (18) вы можаце самастойна ўстанавіць час прыгатавання.
- Націсніце на кнопку (19), каб пачать прыгатаванне.

ДАБАЎЛЕННЕ ВАДЫ ПАД ЧАС ПРЫГАТАВАННЯ

Для страў з працяглым часам прыгатавання:
- Кантралюйце ўзровень вады пад час прыгатавання прадуктаў.
- Пры неабходнасці дабаўляйце ваду праз заліўную адтуліну (9), не здымаючы паравыя чашы.

КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ І РЕКАМЕНДАЦЫІ
- Указаны ў табліцах час прыгатавання ежы трэба разглядаць толькі як рекамендаваны, яно можа адрозніваццa з-за памераў кавалкаў, аб'ему прадуктау і асабістага густу. Па меры асваення параваркі вы самі зможаце падабраць жадаемы час прыгатавання прадуктоаў.
- Адзін слой прадуктаў гатовіцца хутчэй, чым некалькі, пагэтаму неабходна павялічыць час прыгатавання адпаведна аб'ёму прадуктаў.
- Для дасягнення лепшага рэзультату старайцеся, каб кавалкі прадуктаў былі аднолькавага памеру, змяшчайце больш тоўстыя кавалкі бліжэй да краёў паравой чашы.
- Не запаўняйце паравую чашу поўнасцю - пакідайце прастору для праходжання пары.
- Пры прыгатаванні вялікай колькасці прадуктаў неабходна перыядычна іх перамешваць. Захоўвайце пры гэтым асцярожнасць, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавіцы для аховы рук ад гарачай пары і кухонныя рэчы з доўгай ручкай.
- Не кладзіце соль ці спецыі непасрэдна на прадукты пад час іх прыгатавання.
- Вадкасць, якая накопліваецца ў паддоне (6), выдатна падыходзіць для прыгатавання супоў ці можа быць выкарыстана ў якасці булёна.

Але будзьце асцярожны: яна вельмі гарачая.
- Выкарыстоўвайце толькі поўнасцю размарожаныя прадукты.

Пры карыстанні трох паравых чаш адначасова:
- Заўседы кладзіце самыя буйныя кавалкі прадуктаў у ніжнюю чашу.
- Кандэнсат, які ўтвараецца на верхняй паравой чашы, будзе сцякаць у ніжнюю чашу, пагэтаму пераканайцеся, што смакі гатуемых прадуктаў сумяшчальныя.
- Пры прыгатаванні мяса, курыцы і агародніны заўсёды кладзіце мяса ў ніжнюю чашу, каб сок сырога мяса не пападаў на агародніну.
- Час прыгатавання прадуктаў у верхняй чашы звычайна на 5 хвілін даўжэй.
- Калі вы гатуеце прадукты з розным вчасам гатоўнасці, палажыце ў ніжнюю чашу тыя, што гатовяцца даўжэй. Калі будуць гатовы прадукты ў верхняй чашы, вы можаце зняць яе, а ніжнюю чашу накрыйце крышкай і прадоўжыце прыгатаванне прадуктаў.

ЧЫСТКА ПАРАВАРКІ
- Перад чысткай выключце параварку, адключыце яе ад сеткі і дайце ёй поўнасцю астыць.
- Забараняецца апускаць у ваду сеткавы шнур, сеткавую вілку і корпус параваркі.
- Не выкарыстоўвайце пры чыстцы паравых карзін, паддона, верхняй крышкі і корпуса параваркі абразіўныя мыючыя сродкі.
- Рекамендуецца мыць паравыя чашы, ёмістасць для прыгатавання рысу, паддон і крышку ў цеплай вадзе са сродкам для мыцця посуду. Можна выкарыстоўваць пасудамыечную машыну, устанавіўшы•легкі• рэжым мыцця посуду.
- Выньце і прамыйце сеткаваты фільтр (11).
- Пратрыце корпус параваркі вільготнай тканінай.
- Рэгулярна мыйце паравыя чашы.

ЗНЯЦЦЕ НАКІПУ

Пасля 2-3 месяцаў карыстання прыстасаваннем ў награвальным элеменце можа ўзнікнуць накіп. Гэта натуральны працэс, які завісіць ад жосткасці вады, якую вы выкарыстоўваеце. Неабходна рэгулярнаа здымаць накіп для нармальнай працы параваркі.
- Запоўніце рэзервуар для вады харчовым воцатам да меткі MAX. **ВАЖНА:** не выкарыстоўвайце хімічныя прэпараты для знішчэння накіпу.
- Устанавіце паддон (6), адну паравую чашу (1, 2 ці 3), закрыйце яе крышкай (5) і ўключыце параварку на 20-25 хвілін.

УВАГА! Калі воцат выліваецца за-за краёў рэзервуара, то адключыце параварку і, захоўваючы асцярожнасць, адліце невялікую колькасць вадкасці.

- Пасля заканчэння працы таймера адключыце параварку ад сеткі і дайце ёй поўнасцю астыць, перад тым як выліць воцат.
- Прамыйце рэзэрвуар халоднай вадой, яшчэ раз заліце ваду, устанавіце паддон (6), адну паравую чашу (1, 2 ці 3), закрыйце яе крышкай (5), уключыце параварку і устанавіце таймер на 5 хвілін.
- Адключыце параварку, дайце ёй поўнасцю астыць, зліце ваду, прасушыце паддон, паравую чашу і крышку і прыміце прыбор да наступнага карыстання.

ЧАС ПРЫГАТАВАННЯ ПРАДУКТАЎ І РЭЦЭПТЫ

- Час прыгытывання залежыць ад об’ёму прадуктаў, свабоднага месца ў чашы, іх свежасці і вашага густу.
- Час прыгытывання указаны з разлікам на ніжнюю чашу, прадукты ў верхняй чашы гатуюцца даўжэй, прыблізна на 5 хвілін.
- Пры большым ці меншым аб’ёме прадуктаў адпаведна павялічваецца ці памяншаецца час прыгатавання прадуктаў.

АГАРОДНІНА

- Адрэжце тоўстыя сцяблы капусты брокалі ці тоўстыя кветканожкі ў каляровай капусты.
- Гатуйце зяленую ліставую агародніну максімальна кароткі час - яна хутка губіць свой колер.
- Дабаўляйце соль і спецыі пасля прыгатавання.
- Замарожаную агародніну не абавязкова размаражываць перад прыгатаваннем у параварцы.

Агароднiна	Вiд	Вес/ Кол-сць штук	Травы	Час прыгата вання (хвiлiны)	Рекамендацыi
Артышокі	Свежыя	3 сярэднiх	часнык эстрагон кроп	45-50	Адрэжце сцяблы
Спаржа	Свежая Замарожа ная	400 г 400 г	лімонiк лаўровы ліст кмен	13-15 16-18	Астаўляйце свабодную прастору для праходжання пары
Брокалi	Свежая Замарожа ная	400 г 400 г	часнык чырвоны перац эстрагон	16-18 15-18	
Моркаў (парэзаная)	Свежая	400 г	анiс мята кроп	20-22	Мяшайце пры гатоўцы
Каляровая капуста	Свежая Замарожа ная	400 г 400 г	розмарин базилик эстрагон	16-18 18-20	Мяшайце пры гатоўцы
Шпiнат	Свежы Замарожа ны	250 г 250 г	кмен часнык	8-10 18-20	Мяшайце пры гатоўцы
Бабы	Свежыя	400 г	кмен кроп	18-20	Мяшайце пры гатоўцы
Гарох	Свежы Замарожа ны (стручковы)	400 г 400 г	базілiк майаран мята	10-12 15-18	Мяшайце пры гатоўцы

Бульба	Свежая	400 г	кроп	20-22	

МЯСА І ПЦІЦА

- Гатоўка прадуктаў на пары мае перавагі ў тым, што пад час прыгатавання тлушч вытапліваецца з прадуктаў і сцякае ў паддон. Але перад прыгатаваннем прадуктаў жадаема аддаліць лішкавы тлушч. Мяса для грылю ідэальна подыходзіць для прыгатавання на пары.
- Замарынуйце ці заліце соўсам мяса ці пціцу перад гатоўкай.
- Правярайце прадукты на гатоўнасць, праколваючы іх.
- Выкарыстоўвайце свежыя ці сухія травы пад час прыгатавання прадуктаў, каб надаць ім дадатковы смак.

Прадукты	Від	Вес/ Кол-сць штук	Травы	Час прыгата вання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Курыца	філе, ножкі	250г (4 шт.) 450 г	кары размарын чабор	12-15 30-35	Зрэжце лішкавы тлушч
Свініна	выразка, філе, стэйкі ці кавалкі філе	400 г (4 шт., толщина 2,5 см)	кары лімонік чабор	5-10	Зрэжце лішкавы тлушч
Гавядзіна	кавалкі філе, філейная частка ці агузак	250 г	кары чырвоны перац чабор	8-10	Зрэжце лішкавы тлушч

РЫБА И МОРАПРАДУКТЫ

- Рыба прыгатавана, калі мяса лёгка аддзяляецца ад касцей.
- Марожаная рыба і морапрадукты могуць гатавацца без папярэдняга размаражвання, трэба толькі павялічыць час прыгатавання.
- Выкарыстоўвайце лустачкі лімона пад час прыгатавання рыбы ці морапрадуктаў для надання ім далікатнага смаку.

Прадукты	Від	Вес/ Кол-сць штук	Травы	Час прыгата вання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Малюскі	Свежыя	250 г/400 г	майаран лімонік	8-10	
Крэветкі	Свежыя	400 г	лімонік часнык	6	Гатуйце пакуль не пачырванее панцыр
Мідзіі	Свежыя	400 г	лімонік часнык	8-10	Гатуйце пакуль не раскрыюцца ракавіны

Лобстар	Марожаны	2 шт. (400 г кожны)	хрэн часнык	20-22	Гатуйце пакуль не пачырванее панцыр
Рыбнае філе	Марожанае Свежае	250 г 250 г	гарчыца майаран	10-12 6-8	Гатуйце пакуль не раздзеліцца на кавалкі

РЫС

Выкарыстоўваючы чашу для варкі рысу, заліце ваду ў рэзервуар, а ў чашу для рысу можна наліць іншую вадкасць, напрыклад, булён. Вы можаце дабавіць у чашу прыправы, сечаную цыбулю, пятрушку, міндаль ці парэзаныя грыбы.

Прадукты	**Від**	**Кол-сць/ Аб'ём вады**	**Час прыгатавання (хвіліны)**	**Рэкамендацыі**
Рыс	Белы	200 г/300 мл	35-40	Максімальная колькасць рысу не больш чым 250 г

Камплект пастаўкі

1. Крышка – 1 шт.
2. Паравыя чашы – 3 шт.
3. Ёмістасць для гатавання рысу ці супу – 1 шт.
4. Паддон для збору кандэнсата – 1 шт.
5. Распыляльнік пары – 1 шт.
6. Сеткаваты фільтр – 1шт.
7. Корпус параваркі (з рэзервуарам для вады) – 1шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Напружанне сілкавання: 220 В – 240 В ~ 50 Гц
Максімальная спажываная магутнасць: 755 – 900 Вт
Змяшчальнасць чашы для вады: 1,1 л
Змяшчальначць чашы для прыгатавання рысу/супу/іншых прадуктаў: 1,2 л

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін працы прыбора не меньш 5-ці гадоў.

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

ЭЛЕКТР ҚАСҚОН

Буғда пиширилган таомларнинг мазаси яхшироқ, киши жисми учун фойдали хусусиятлари эса кўпроқ бўлади. Vitek компаниясининг қасқонида пишган таомингиз соғлиғингиз учун фақат фойдали бўлади.

ҚИСМЛАРИ

1. Пастки буғлаш идиши «1»
2. Оралиқ буғлаш идиши «2»
3. Устки буғлаш идиши «3»
4. Гуруч ёки шўрва пишириладиган идиш
5. Қопқоғи
6. Сув (сел) тўпланадиган идиши
7. Буғ чиқариш мосламаси
8. Қасқоннинг устки қисми
9. Сув қуйиш жойи
10. Сув идиши
11. Тўрли филтр
12. Бошқарув панели
13. Электр шнури
14. Суюқ кристалли дисплей
15. Ишлатиш/ўчириш тугмаси
16. Ўзи ўчадиган вақтга қўйиш (таймер) ҳолатига ўтказиш тугмаси
17. Таом пиширишни автоматик усулга ўтказиш тугмаси
18. Овқат пишириш/иситиш вақти ва ўзи ўчадиган вақтга қўйиш тугмаси
19. Овқат пиширишни бошлаш/тўхтатиш тугмаси

ХАВФСИЗ ИШЛАТИШ ҚОИДАЛАРИ

Қасқонни ишлатишдан олдин ишлатиш қоидаларини яхшилаб, диққат билан ўқиб чиқинг.

- Қасқонни электрга улашдан олдин хонадондаги электр қуввати қасқон ишлайдиган ва унда кўрсатилган электр қувватига тўғри келишини текшириб кўринг.
- Қасқонни уйдан ташқарида ишлатманг.
- Жиҳозни текис ва қўзғолмайдиган жойга қўйинг.
- Қасқонни девор ёки деворга илинган жовонлар яқинида ишлатманг. Нимагаки ундан чиқадиган қайноқ буғ жиҳозларни шикастлантириши мумкин.
- Қасқонни фақат унга қўшиб бериладиган қисм ва ашёлари билан ишлатинг.
- Биринчи марта ишлатишдан олдин унинг таом пишадиган ва турадиган қисмларининг ҳаммасини яхшилаб ювиб олинг.
- Қасқонни ишлатишдан олдин сув идишига сув солинг. Акс ҳолда жиҳоз бузилиши ёки шикастланиши мумкин.
- Ишлатган вақтингизда айниқса эҳтиёт бўлинг, нимагаки қасқоннинг ўзи, ундаги сув ва буғ жуда иссиқ, қайноқ бўлади.
- Айниқса қопқоғини очганда иссиқ буғ куйдиришидан эҳтиёт бўлинг.
- Қопқоғини очганда, буғлаш идишларини олганда ошхонада ишлатиладиган қисгич ишлатинг ёки қўлқоп кийиб олинг.
- Ичида иссиқ таом турган жиҳозни кўтариб бошқа жойга олманг.
- Ишлаётган жиҳозни қаровсиз қолдирманг. Ишлаётган жиҳознинг олдида болалар ва имконияти чегараланган инсонлар бўлганда айниқса эҳтиаёт бўлинг.
- Қасқон идишларини микро тўлқинли печга солиб ёки электр, газ плиталари устига қўйиб ишлатманг.
- Ишлатилмаган вақтда, буғ идишларини қўйганда ёки чиқариб олганда, тозалашдан олдин албатта қасқонни электрдан узиб қўйинг.
- Жиҳозни электрдан узганда шнуридан эмас, вилкасидан тортиб розеткадан чиқариб олинг.
- Электр шнури болаларнинг қўли етадиган жойда осилиб қолмаганлигига қараб туринг.
- Жиҳозни болаларнинг қўли етмайдиган жойда сақланг.
- Ҳеч қачон жиҳозни, электр шнури ёки электр вилкасини сувга солманг. Акс ҳолда электр токи уриши мумкин.

- Электр шнури ва электр вилкаси шикастланган жиҳозни ишлатманг. Жиҳозни таъмирлаш ва кўрсатиш учун ваколати бор устахоналарга олиб боринг.
- Жиҳоз фақат уй шароитида ишлатиш учун мўлжалланган.

УШБУ ҚЎЛЛАНМАНИ САҚЛАБ ОЛИБ ҚЎЙИНГ.

БИРИНЧИ МАРТА ИШЛАТИШДАН ОЛДИН.

- Қасқонни идишидан олиб ўралган қоғозларини олиб ташланг.
- Буғлаш идишларини (1, 2, 3) , гуруч ва шўрва пишириладиган идиши (4), қопқоғи (5), сув тўпланадиган идишини (6) юмшоқ ювиш воситаларини ишлатиб ювиб олинг.
- Ювиб бўлгандан сўнг яхшилаб чайинг, қуруқ мато билан артиб қуритинг.
- Сув солинадиган идиш (10) ичини нам мато билан артиб олинг.

ИШЛАТИШ ТАРТИБИ

- Қасқонни текис, қўзғомайдиган жойга қўйинг.
- Буғ чиқариш мосламасини (7) қўйинг.
- Сув солинадиган идишдаги (10) махсус белгиланган жойга тўрли филтрни (11) қўйинг.
- MAX ёзуви кўрсатилган жойга етгунга қадар сув солинадиган идишига (10) совуқ сув қуйинг.
- Сув идишига сувни икки хил усулда қуйиш мумкин. Биринчи усулда сув қасқондаги сув қуйиш жойидан қуйилади (9) (1-расм). Иккинчи усулда эса сувни сув идишининг ўзига қуйиш мумкин бўлади (2-расм).
- Таом пишаётганда қасқон ичидаги сув керагидан кам эканлигини кўрсангиз, буғлаш идишларини олмасдан, сувни сув қуйиш жойидан (9) қуйиш мумкин булади (1-расм).
- Филтрланган сув ишлатинг. Нимагаки бундай сувнинг қаттиқлиги кам бўлгани учун сув иситиш қисмларида қуйқа пайдо бўлмайди. Сувни MAX белгисидан ошириб қуйманг.

Огоҳлантириш

- Сувга туз, мурч, зиравор, гиёҳлар, мусаллас, сардак ва бошқа суюқликлар солиш таъқиқланади. Акс ҳолда жиҳоз бузилиши мумкин.
- Ҳар сафар янги таом пиширганда қасқондаги сувни алмаштиринг.

- Сув тўпланадиган идишни (6) сув солинадиган идиш (10) устига қўйинг ва у тўғри ўрнатилганини текшириб кўринг.
- Сув тўпланадиган идиш (6) устига буғлаш идишларининг (1, 2, 3) биттаси ёки бир нечтасини қўйинг.
- Буғлаш идишини қопқоқ (5) билан ёпинг.
- Электр вилкасини розеткага улаганингизда сигнал эшитилиб суюқ кристалли дисплей ишлайди. Шундан сўнг қасқон 45 дақиқа ишлашга тайёр бўлади.

Эслатма:

Агар 1 дақиқа давомида қасқон ишлатилмаса яна сигнал эшитилиб қасқон автоматик равишда ўчади.

- Тугмасини (15) босиб қасқонни ишлатинг. Қасқон ишлаганда суюқ кристалл дисплей (14) ишга тушиб ишлаганини билдирувчи сигнал эшитилади.
- Автоматик усулда таом пишириш тугмасини босиб (17) қасқонни: тухум пишириш, балиқ пишириш, сабзавот, гўшт, товуқ, гуруч пишириш, овқат иситиш ҳолатларидан бирига ўтказишингиз мумкин бўлади. Бундан ташқари «P1» ва «P2» дастурга киритилган таом пишириш ҳолатларидан бирини ҳам

танласангиз бўлади. Керакли таом пишириш ҳолати танлангач суюқ кристалли дисплейда маҳсулотнинг сурати, таом пишадиган вақт ва иситиладиган вақт кўрсатилади.

- Автоматик таом пишириш ҳолати танлангандан сўнг тугмани (18) босиб таом пишадиган вақтни ўзгартиришингиз ҳам мумкин.
- Таом пиширишни бошлаш учун қасқоннинг тугмасини (19) босинг. Шунда суюқ кристалли дисплейда  (пишириш) ёки  (иссиқ саклаш) аломати ўчиб-ёна бошлайди.
- Таом пишиш вақти тугагандан сўнг икки марта сигнал эшитилиб қасқон таомни иссиқ сақлаш ҳолатига ўтади. Таомни иссиқ сақлаш вақти 20 дақиқа бўлади (таом иситиладиган ҳолатида суюқ кристалли дисплейда (иссиқ сақлаш) аломати ўчиб-ёниб туради).
- Иссиқ сақлаш ҳолати тугагандан сўнг 5 марта сигнал эшитилади, иссиқ сақлаш ҳолати ўчади ва бир дақиқадан сўнг иккита сигнал эшитилиб қасқон ўчади.

Эслатма:

− *Таомни иссиқ сақлаш ҳолатида тугмани (18) босиб иситиш вақтини ўзгартиришингиз мумкин.*

- Таом пишишини ёки иситилишини тўхтатиш учун тугмани (19) босинг. Шу ҳолатда бўлганида ёки аломатлари доим ёниб туради.
- Қасқонни ўчириш учун тугмани (15) босинг ёки автоматик равишда ўзи ўчишини кутиб туринг.

Овқат иситиш тартиби

- Тугмани (17) босиб овқат иситиш ҳолатига ўтинг . 18-тугмани босиб овқат иситиладиган вақтни 1 дақиқадан 99 дақиқагача белгиланг. Қасқонни ишлатиш учун 19- тугмани босинг.
- Овқат иситилганидан сўнг беш марта сигнал чалинади ва бир дақиқадан сўнг икки марта сигнал эшитилиб қасқон автоматик равишда ўчади.

Таом пишириш тартибини белгилаш (дастурлаш усули)

Таом пишириш тартибини ўзингиз хохлагандек қилиб белгилашингиз мумкин. Бунинг учун қуйидаги амаллар бажарилади:

- Электр шнури вилкасини розеткага уланг.
- 15-тугмани босиб қасқонни ишлатинг. Қасқон ишга тушиши билан суюқ кристалл дисплей (14) ёришиб ишга тушганлигини билдирувчи овоз эшитилади.
- 17-тугмани 3 секунд босиб ушлаб туринг. Суюқ кристалли дисплейда «P1:00» ёзуви ёниб-ўча бошлайди.18-тугмани босиб таом пишадиган вақтни киритинг. Сўнг белгиланган вақтни тасдиқлаш учун 19-тугмани босинг.
- 2-ҳолатда таом пишиши вақтини ўзгартириш учун суюқ кристалл дисплейда «P2:00» аломати кўрингунга қадар 17-тугмани босиб туринг. 18-тугмани босиб таом пишадиган вақтни киритинг. Сўнг белгиланган вақтни тасдиқлаш учун 19-тугмани босинг.

Қасқон ишлайдиган вақтни кўрсатиш (таймерни ишлатиш)

Қасқон қайси вақтда ишга тушишини ўзингиз белгилашингиз мумкин. Бунинг учун қуйидаги амалларни бажариш лозим бўлади:

- 16-тугмани босинг. Суюқ кристалли дисплейда таймер (вақтни белгилаш) аломати билан «00:00» рақамлари кўринади.
- 18-тугмани босиб қасқон таом пиширишни бошлайдиган вақтни

белгиланг. Қасқон ишга тушадиган вақтни энг камида 5 дақиқа, энг кўпи билан эса 23 соат 55 дақиқа қилиб белгилаш мумкин. Тугма ҳар сафар босилганда қасқон ишга тушадиган вақт 5 дақиқадан кўпайиб боради. Белгиланган вақтни тасдиқлаш учун 19-тугмани босинг.

- 15-тугмани босиб ўзингиз ҳохлаган ишлаш ҳолатини танланг. Шундан сўнг яна 19-тугмани босиб уни тасдиқлайсиз.
- Суюқ кристалли дисплейда таймер аломати, ишлаш ҳолати ва қасқон ишга тушиб таом пишириш бошланадиган вақт кўринади.
- Таом пишгандан сўнг сигнал эшитилиб қасқон автоматик равишда овқатни иссиқ сақлаш ҳолатига ўтади ва ушбу ҳолатда яна 20 дақиқа ишлаб туради (қасқон овқатни иситиш ҳолатида ишлаётганда суюқ кристалл дисплейда  аломати ўчиб-ёниб туради).
- Овқатни иссиқ сақлаш ҳолати тугагандан сўнг беш марта сигнал эшитилади ва бир дақиқадан сўнг иккита сигнал эшитилиб касқон автоматик равишда ўчади.
- Қасқон овқат пиширишни бошлаш вақтини кутиш ҳолатида турганида 16-тугмани босиб таймерни ўчириб қўйишингиз мумкин.

Автоматик ўчириш

Қасқон бир дақиқа ичида ишлатилмаса автоматик равишда ўчиб қолади. Қасқон ўчишидан олдин икки марта сигнал эшитилади. Ишлаётган вақтида 19-тугмани босиб таом пишишини тўхтатиб туришингиз, 15-тугмани босиб эса уни ўчириб қўйишингиз мумкин.

Сув тамом бўлганини кўрсатиш

Сув идишидаги сув MIN ёзуви билан кўрсатилган белгидан камайиб кетганда сигнал чалиниб суюқ кристалл дисплейда сув қуйиш кераклигини кўрсатувчи аломати кўринади. Бундай ҳолатда идишга (10) MAX ёзуви билан кўрсатилган аломатга етгунга қадар сув қуйиш лозим бўлади.

Сув идишига сувни икки хил усулда қуйиш мумкин. Биринчи усулда сув қасқондаги сув қуйиш жойидан қуйилади (9) (1-расм). Иккинчи усулда эса сувни сув идишининг ўзига қуйиш мумкин бўлади (2-расм).

ДИҚҚАТ!

- Таом пишаётган вақтда қасқоннинг қопқоғи ва буғлаш идишларига қўл теккизманг. Бу вақтда улар иссиқ бўлади.
- Қўл куймаслиги учун ошхонада ишлатиладиган қисқич ёки қўлқоп ишлатишингиз мумкин. Буғ чиқиб кетиши учун қопқоғини секин, қия қилиб очинг. Қопқоқ остига йиғилган сув томчилари тушиб кетиши учун уни бор оз қасқоннинг устида кўтариб ушлаб туринг.
- Овқат пишганлигини билиш учун тутқичи узун ошхона асбобларини ишлатинг.
- Қасқоннинг бошқа қисмлари совугани билан унинг ичидаги сув иссиқ бўлиши мумкинлиги эсингиздан чиқмасин.
- Сув тушиш жойи, буғлаш идишлари ва қопқоғи қўйилмаган қасқонни ишлатманг.

МАСЛАҲАТ

- Гўшт, балиқ ва денгиз маҳсулотларини яхшилаб, охиригача пиширинг.
- Ишлатиладиган маҳсулот музидан туширилган бўлиши керак. Бироқ сабзавот, балиқ, денгиз маҳсулотларини музлаган ҳолатида ҳам пишириш мумкин.
- Буғ идишларига ҳар хил маҳсулот турларини солиб пиширганда гўшт, парранда гўшти ва балиқни пастки идишга солиб пиширинг. Шунда улардан

чиқадиган сел бошқа идишларга солинган маҳсулотга оқиб тушмайди.
- Таом янада мазали бўлиши учун сув тўпланадиган идишга (6) янги узилган ёки қуритилган кўкларни солишингиз мумкин. Кўклардан укроп, райхон, карри, саримсоқ пиёз, кашнич ва бошқа кўкатларни таъбингизга қараб танлашингиз мумкин. Таом мазасини бошқача қилиш учун турли кўкатларни аралаштириб ишлатишингиз мумкин. Янги узилган кўкатлар ишлатилганда уларни майдалаб, қуруғига қараганда кўпроқ солиш лозим бўлади.

ТУХУМ ПИШИРИШ (3-расм)
- Сув идишига (10) сув солинг.
- Сув тўпланадиган идишини қўйинг (6)
- Буғлаш идишларидан биттасини (1, 2, 3) сув тўпланадиган идишга (6) қўйинг
- Тухумни буғлаш идишидаги (1, 2, 3) чуқурчаларга солиб қопқоғини (5) ёпинг.
- Қасқон вилкасини розтекага уланг.
- 15-тугмани босиб қасқонни ишатинг. Суюқ кристалли дисплей (14) ёришиб қасқон ишлаётганлигини билдирувчи сигнал эшитилади.
- 17-тугмани босиб тухум пишириш ҳолатини танланг. 18-тугмани босиб тухум пишадиган вақтни ўзгартиришингиз ҳам мумкин.
- Пиширишни бошлаш учун 19-тугмани босинг.

ГУРУЧ ПИШИРИШ (4-расм)
- Сув идишига (10) сув солинг.
- Сув тўпланадиган идишини қўйинг (6)
- Буғлаш идишларидан биттасини (1, 2, 3) сув тўпланадиган идишга (6) қўйинг.
- Буғлаш идишига гуруч, шўрва пишириладиган идишни (4) қўйинг.
- Идишга (4) бир пиёлада гуруч солиб устидан 1 ёки ½ пиёла сув қуйинг. Пишириладиган гуруч 250 граммдан ошиб кетмаслиги керак.
- Идиш (4) қопқоғини (5) ёпинг.
- Қасқон вилкасини розтекага уланг.
- 15-тугмани босиб қасқонни ишатинг. Суюқ кристалли дисплей (14) ёришиб қасқон ишлаётганлигини билдирувчи сигнал эшитилади.
- 17-тугмани босиб тухум пишириш ҳолатини танланг. 18-тугмани босиб тухум пишадиган вақтни ўзгартиришингиз ҳам мумкин.
- Пиширишни бошлаш учун 19-тугмани босинг.

ТАОМ ПИШАЁТГАНДА ҚАСҚОНГА СУВ ҚУЙИШ

Таом кўп вақт пишганида қуйидагиларга аҳамият бериш лозим бўлади:
- Таом пишаётганда қасқондаги сув камайиб кетмаслигига қараб туринг.
- Сув камай иб кетганда сувни қасқон қопқоғини очмасдан, сув қуйиш жойидан (9) қуйинг.

ФОЙДАЛАЛИ МАСЛАҲАТ ВА ТАВСИЯЛАР
- Жадвалда кўрсатилган таом пишиши вақтини тавсия сифатидагина қабул қилиш лозим бўлади. Нимагаки, таомнинг пишиш вақти маҳсулот бўлагининг катта-кичиклиги, оз ёки кўплигига қараб ҳар хил бўлиши мумкин. Қасқонда овқат пиширишни ўрганганингиздан сўнг қайси маҳсулотни қанча вақтда пиширишни ўзинигиз белгилашингиз мумкин.
- Бир қатлам қилиб қўйилган маҳсулот бир неча қатлам қилиб қўйилганидан кўра тезроқ пишади. Шунинг учун овқатнинг оз ёки кўплигига қараб у пишадиган вақтни ҳам озайтириш ёки кўпайтириш керак.
- Таом бир текис пишиши учун унинг бўлаклари бир хил бўлиши керак. Каттароқ бўлак маҳсулотни қасқоннинг четига териб чиқинг.
- Буғлаш идишига тўлдириб маҳсулот

солманг. Нимагаки, буғ чиқиши учун жой қолиши лозим.
- Кўпроқ овқат пиширилганда вақти-вақти билан уни аралаштириб туриш лозим бўлади. Аралаштирганда эҳтиёт бўлинг, қисқич ёки қўлқоп кийиб, тутқичи узунроқ бўлган ошхона асбобини ишлатинг.
- Туз билан зираворни овқат пишаётган вақтда солманг.
- Сув йиғиладиган идишга (6) тўпланадиган гўшт ва маҳсулот селини шўрваларга ишлатсангиз пиширган овқатингиз айниқса хуштаъм бўлади.
- Музи тўла эриган маҳсулотларнигина ишлатинг.

УЧТА БУҒЛАШ ИДИШИ ҲАМ ИШЛАТИЛГАНДАГИ ҚОИДАЛАР

- Каттароқ бўлак маҳсулотни пастки буғлаш идишига солинг.
- Юқоридаги буғлаш идишига қўйилган маҳсулотдан чиқадиган сел пастки идишлардаги маҳсулотнинг устига оқиб тушади. Шунинг учун маҳсулотни буғлаш идишига жойлаганда бирининг мазаси иккинчисининг мазасини бузмаслигига эътибор беринг.
- Гўшт, парранда гўшти ва сабзавот пиширганда гўштни пастдаги идишга солинг. Шунда ҳом гўштдан чиқадиган сел сабзавот устига тушмайди.
- Юқорига қўйиладиган идишда овқат 5 дақиқа кўпроқ вақт пишади.
- Ҳар хил вақтда пишадиган маҳсулот турларини бирга пиширганда кўпроқ вақт пишадиганини пастки идишга солинг. Юқоридаги идишга солинган маҳсулот пишганда уни олиб қуйиб пастки идиш қопқоғини ёпиб пиширишни яна давом эттиришингиз мумкин.

ҚАСҚОННИ ТОЗАЛАШ

- Тозалашдан олдин қасқонни электрдан узиб совушини кутиб туринг.
- Электр шнури, вилкаси ва қасқоннинг ўзини сувга солиш таъқиқланади.
- Қасқоннинг буғ савати, сув тўпланадиган идиши, устки қопқоғи ва ташқарисини тозалаганда қириб тозалайдиган воситаларни ишлатманг.
- Буғлаш идиши, гуруч пишириладиган идиш, сув тўпланадиган идиш ва қопқоғини идиш ювиш воситаси билан ювиш тавсия этилади. «Оҳиста ювиш» ҳолатига қўйиб идиш ювиш машинасига солиб ювиш ҳам мумкин.
- Тўрли филтрини (11) олиб ювинг.
- Қасқон ташқарисини нам мато билан артиб олинг.
- Буғлаш идишларини доим ювиб туринг.

ҚУЙҚАНИ ТОЗАЛАШ

Қасқон 2-3 ой ишлатилгандан сўнг қизитиш воситаларида қуйқа пайдо бўлиши мумкин. Бу ҳолат табиий ва сувнинг қаттиқлигига қараб турлича бўлиши мумкин. Қасқон меёрида ишлаши учун тўпланган қуйқани вақти-вақти билан тозалаб туриш лозим бўлади. Бунинг учун қуйидаги амални бажариш лозим:

- MAX ҳолатига келгунга қадар сув солинадиган идишига сирка солинг.
  ЭСИНГИЗДА БЎЛСИН: қуйқани кетказиш учун *ҳеч қачон* кимёвий воситаларни ишлатманг.
- Сув тўпланиш идишини (6), битта буғлаш идишини (1, 2, 3) қўйиб қопқоғини (5) ёпингда қасқонни 20-25 дақиқа ишлашга қуйинг.

ДИҚҚАТ! Агар сирка сув идишидан тошиб кетса қасқонни ўчириб, эҳтиёт бўлиб ортиқча сиркани тўкиб ташланг.

- Таймер ўчгандан сўнг қасқонни электрдан узиб, сиркани тўкиб ташлашдан олдин, совушини кутиб туринг.
- Сув идишини (6) совуқ сувда ювинг, яна бир марта сув солинг. Шундан сўнг сув тўпланиш идишини (6), битта буғлаш идишини (1, 2, 3) қўйиб қопқоғини (5) ёпингда қасқон таймерини 5 дақиқа ишлашга қуйинг.

- Шу вақт ўтандан сўнг қасқонни ўчиринг, совушини кутиб туринг, сувини тўкиб ташланг, сув йиғиладиган идиши, буғлаш идиши ва қопқоғини қуритиб олгандан сўнг қасқонни олиб қўйинг.

ТАОМ ПИШИРИШ ВАҚТИ ВА УСУЛИ

- Таом пишириш вақти маҳсулотнинг оз ёки кўплиги, буғлаш идишида очиқ жой бўлиши, маҳсулотнинг янгилиги ва таъбингизга қараб ҳар хил бўлиши мумкин.
- Овқат пишириш вакти пастки идиш назарда тутилиб ҳисобланган. Юқоридаги идишда овқат кўрсатилганидан тахминан 5 дақиқа кўпроқ вақтда пишади.
- Пишириладиган овқатнинг кўп ёки озлигига қараб таом пишадиган вақтни ҳам кўпроқ ёки камроқ қилинг.

САБЗАВОТЛАРНИ ПИШИРИШ

- Карам, гулкарам пиширилганда ўзагини олиб ташланг.
- Баргли сабзавотни камроқ вақтда пиширинг, акс ҳолда у яшил рангини йўқотади.
- Туз билан зираворни сабзавот пишгандан сўнг солинг.
- Пиширишдан олдин музлаган сабзавотни музидан тушириш шарт эмас.

Сабзавот тури	Ҳолати	Оғирлиги/ миқдори	Қўшиладиган кўкат	Пишиш вақти (дақиқа)	Тавсия
Артишок	Янги	3 ўртача	Саримсоқ эстрагон укроп	45-50	Ўзагини олиб ташланг
Спаржа	Янги Музлаган	400 г 400 г	Лимон ўт Лавр япроғи Бодён	13-15 16-18	Буғ ўтадиган жой қолдиринг
Карам	Янги Музлаган	400 г 400 г	Саримосқ пиёз Гармдори Эстрагон	16-18 15-18	
Сабзи (тўғралган)	Янги	400 г	Анис ялпиз укроп	20-22	Пиширилаётганда аралаштириб туринг
Гул карам	Янги Музлаган	400 г 400 г	розмарин базилик эстрагон	16-18 18-20	Пиширилаётганда аралаштириб туринг
Шпинат	Янги Музлаган	250 г 250 г	Бодён саримсоқ	8-10 18-20	Пиширилаётганда аралаштириб туринг
Ловия	Янги	400 г	Бодён укроп	18-20	Пиширилаётганда аралаштириб туринг
Нўхот	Янги Музлаган (қўзоғида)	400 г 400 г	базилик майоран ялпиз	10-12 15-18	Пиширилаётганда аралаштириб туринг
Картошка	Янги	400 г	укроп	20-22	

ГЎШТ ВА ПАРРАНДА ГЎШТИНИ ПИШИРИШ

- Буғда пиширилган овқатнинг фойдали томони шундаки, таом пишаётганда гўштдаги ёғ эриб сув йиғиладиган идишга тушади. Бироқ пиширишдан олдин гўштдаги ёғни олиб ташлаш яхшироқ бўлади. Сихда пиширишга мўлжалланган гўшт айниқса буғда яхши пишади.
- Пиширишдан олдин мол гўшти ёки парранда гўштини маринадлаб, сардак қуйиб қўйинг.
- Гўштга санчқи тиқиб тайёр бўлганини билиш мумкин.
- Овқат пишаётганда янги узилган ёки қуритилган кўкат солинса мазаси яна ҳам яхши бўлади.

Гўшт тури	Ҳолати	Оғирлиги/ миқдори	Қўшиладиган кўкат	Пишиш вақти (дақиқа)	Тавсия
Товуқ гўшти	Лаҳм гўшт, сони	250 г (4 дона) 450 г	карри розмарин бодён	12-15 30-35	Ортиқча ёғини олиб ташланг
Қўй гўшти	лаҳм, тўғралган лаҳм стейк ёки майда тўғралган қисми	400 г (4 дона, қалинлиги 2,5 см)	карри лимон ўт бадён	5-10	Ортиқча ёғини олиб ташланг
Мол гўшти	Тўғралган лаҳм, Лаҳм қисми ёки биқин қисми	250 г	карри гармдори бодён	8-10	Ортиқча ёғини олиб ташланг

БАЛИҚ ВА ДЕНГИЗ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ПИШИРИШ

- Гўшти суягидан ажралганда балиқ пиширишга тайёр бўлади.
- Музлаган балиқ, денгиз маҳсулотларини музидан туширмай пишириш мумкин. Пишириш вақтини кўпайтириш кифоя қилади.
- Балиқ ва денгиз маҳсулотларини пиширганда лимон бўлагини қўшсангиз мазаси яна ҳам яхши бўлади.

Маҳсулот тури	Ҳолати	Оғирлиги/ миқдори	Қўшиладиган кўкат	Пишиш вақти (дақиқа)	Тавсия
Моллюска	Янги	250 г/400 г	майоран лимон ўт	8-10	
Креветка	Янги	400 г	лимон ўт саримсоқ	6	Қобиғи қизаргунча пиширилади
Мидия	Янги	400 г	лимон ўт саримсоқ	8-10	Қобиғи очилганча пиширилади.

Қисқичбака	Музлатилган	2 шт. (400 г ҳар бири)	хрен саримсоқ	20-22	Қобиғи қизаргунча пиширилади.
Балиқ гўшти	Музлатилган Янги	250 г 250 г	Хантал майоран	10-12 6-8	Гўшти парчалангунча пиширилади

ГУРУЧ

Сув солинадиган идишга сув қуйинг. Гуруч солинадиган идишга сув ёки шўрва қуйинг. Идишга зиравор, пиёз, кашнич, бодом ёки тўғралган қўзиқоринг солишингиз мумкин.

Махсулот	**Тури**	**Оғирлиги/ сув миқдори**	**Пишиш вақти (дақиқа)**	**Тавсия**
Гуруч	Оқ	200 г/300 мл	35-40	Гуруч миқдори 250 граммдан ошиб кетмаслиги керак

Қасқон қисмлари

1. Қопқоғи – 1 дона
2. Буғлаш идиши – 3 дона
3. Гуруч, шўрва пишириладиган идиши – 1 дона
4. Сел тўпланадиган идиш – 1 дона
5. Буғ чиқариш мосламаси – 1 дона
6. Тўрли филтр – 1дона
7. Қасқон (сув идиши билан) – 1 дона

ТЕХНИК ХУСУСИЯТЛАРИ

Жиҳоз ишлайдиган электр кучланиши: 220 В – 240 В ~ 50 Гц
Ишлаш қуввати кўпи билан 755 – 900 Вт
Сув солинадиган идишининг сиғими – 1,1 литр
Гуруч/шўрва пишириладиган идишининг сиғими – 1,2 литр

Ишлаб чиқарувчи жиҳоз хусусиятларини олдиндан маълум қилмасдан ўзгартириш ҳуқуқини сақлаб қолади.

Жиҳознинг ишлаш муддати 5 йилдан кам эмас

Кафолат шартлари

Ушбу жиҳозга кафолат бериш масаласида худудий дилер ёки ушбу жиҳоз харид қилинган компанияга мурожаат қилинг. Касса чеки ёки харидни тасдиқловчи бошқа бир молиявий ҳужжат кафолат хизматини бериш шарти ҳисобланади.



Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС Кўрсатмаси асосида белгиланган ва Қувват кучини белгилаш Қонунида (73/23 ЕЭС) айтилган ЯХС талабларига мувофиқ келади.

GB
A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE
Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS
Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ
Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

BG
Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на таблицата с технически данни. Серийният номер е единадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxxx означава, че изделието е било произведено през юни (шести месец) 2006 година.

HU
A termékgyártás dátuma szerepel a műszaki adatok táblázatában levő sorozatszámban. Sorozatszám ez a tizenegy jegyből álló szám, amelynek első négy jegye a gyártás dátumát jelent. Például, 0606xxxxxxx sorozatszám azt jelent, hogy a terméket 2006. év júliusában (hatodik hónapjában) gyártották.

RO
Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicînd data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

PL
Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w ktorej pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowny w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

CZ
Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA
Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL
Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ
Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

